

製品価格表

日本洗淨機株式会社

表示価格は消費税抜きの本体価格です(単位 円)。「*」は新製品です。「#」は納期が長くなりますのでお問合せください。

2011年6月1日

サニジェット		
自動食器洗淨機		
アンダーカウンタータイプ		
形式	価格	運賃・梱包費
SD51S	1,030,000	19,000
SD53E3	1,060,000	19,000
SD53E6	1,090,000	19,000
回転ドアタイプ		
SD62SA	920,000	19,000
SD64EA3	960,000	19,000
SD64EA6	990,000	19,000
SD62GA	1,050,000	19,000
パススルータイプ		
SD74EA3	1,060,000	19,000
SD74EA6	1,090,000	19,000
SD72GA	1,150,000	19,000
コンパクトドアタイプ		
SD82EA3	1,150,000	25,000
SD82EA6	1,180,000	25,000
SD82GA	1,180,000	25,000
SD83GA	1,190,000	25,000
2.2 L 100V ドアタイプ		
SD112GSAH	1,330,000	25,000
2.2 L トリプルアームノズル		
SD113EA6	1,310,000	25,000
SD113GSA	1,310,000	25,000
SD113GSAH	1,430,000	25,000
2.2 L 4 ローター		
SD114EA6	1,430,000	25,000
SD114GSA	1,430,000	25,000
SD114GSAH	1,550,000	25,000
涼厨仕様機		
SD514GSH	1,650,000	25,000
ツインラックドアタイプ		
SDW218GSH	2,060,000	45,000
# SDW218GL	2,140,000	45,000
# SDW218E12	2,080,000	45,000
# SDW218E18	2,140,000	45,000
ラックコンベア		
SD310GSH	2,420,000	45,000
# SD310GL	2,500,000	45,000
# SD310E18	2,470,000	45,000
# SD310E24	2,520,000	45,000
SD340GSH	2,800,000	45,000
# SD340GL	2,880,000	45,000
# SD340E18	2,850,000	45,000
# SD340E24	2,900,000	45,000
# AT90送込みテーブル	400,000	実費
# CT90直角送出しテーブル	560,000	実費
# RC50(テーブル別)	110,000	実費
洗淨ラック (プラスチック製)		
万能ラック	6,000	実費
小物ラック	6,000	実費
どんぶりラック	7,800	実費
グラスラック(36個入)	8,500	実費

サニフック		
自動調理機器		
無沸騰噴流ゆで麺機		
UM721E	1,320,000	15,000
UM721G	1,350,000	15,000
UM521E	800,000	10,000
UM521G	840,000	10,000
UM731E	1,320,000	15,000
UM731G	1,350,000	15,000
UM702E	890,000	15,000
自動ゆで麺機		
UM651E	1,090,000	15,000
UM651G	1,120,000	15,000
UM451E	880,000	10,000
UM451G	910,000	10,000
UM371E	660,000	10,000
UM371G	690,000	10,000
UM401S	690,000	15,000
UM401R	690,000	15,000
NA26ヌードルアフター	440,000	15,000
* DM17麺脱水機	300,000	15,000
冷凍麺解凍調理機		
FB202	550,000	12,000
UM221	620,000	12,000
UM241	880,000	12,000
スープウォーマーディスペンサー		
SWD11	160,000	7,000
SWD13	250,000	10,000
* SWD32	630,000	10,000
* SWD32S	650,000	10,000
* SWD32P	850,000	10,000
SWD103E	480,000	12,000
SWD103G	580,000	12,000
自動ぎょうざ焼き機		
* GZ171B	370,000	10,000
* GZ171C	380,000	10,000
* GZ271B	610,000	12,000
* GZ271C	630,000	12,000
* GZ192B	560,000	10,000
* GZ192C	570,000	10,000
* GZ292B	820,000	12,000
* GZ292C	840,000	12,000
クッキングタイマー		
QC206	130,000	3,000

丸形落としこみユニット		
SR18	54,000	4,500
SR23	61,000	4,500
SR28	74,000	4,500
ライスウォーマーディスペンサー		
RCK56	430,000	12,000
RCK60	430,000	12,000
RCK56/60積重ね蓋	5,000	実費
ライスコンテナディスペンサー		
RK5040	286,000	10,000

サニストック		
食器ディスペンサー		
ラック・トレイ用カート形		
形式	価格	運賃・梱包費
CL4246	209,000	10,000
CL4246H	262,000	10,000
CL5227	198,000	10,000
CL5227H	248,000	10,000
CL5252	231,000	10,000
CL5252H	295,000	10,000
多列カート形		
CL26W2	275,000	9,000
CL26W2H	330,000	9,000
CL29W2	308,000	9,000
CL29W2H	363,000	9,000
CL32W2	341,000	9,000
CL32W2H	396,000	9,000
CL16W4	242,000	9,000
CL16W6	319,000	9,000
CL21W4	330,000	12,000
CL21W4H	396,000	12,000
CL26W4	385,000	12,000
CL26W4H	451,000	12,000
オープンリフト形		
KN4245	193,000	9,000
KN4245-S3	242,000	12,000
KN4245-T3	242,000	12,000
KN5251	204,000	9,000
KN5251-S3	259,000	12,000
KN5251-T4	253,000	12,000
KN5245	209,000	9,000
KN5245-S6	264,000	12,000
KN5245-T4	258,000	12,000
KN4245W	286,000	12,000
KN4245W-S6	349,000	12,000
KN4245W-S10	362,000	12,000
角形落としこみユニット		
SN16	54,000	4,500
SN18	54,000	4,500
SN18H	98,000	4,500
SN23	62,000	4,500
SN23H	106,000	4,500
SN25	62,000	4,500
SN25H	106,000	4,500
SN28	70,000	4,500
SN28H	112,000	4,500
ラック・トレイ用落としこみユニット		
ST2550	109,000	6,000
ST2550H	153,000	6,000
ST5050	133,000	6,000
ST5050H	188,000	6,000
ST3041	97,000	6,000
ST3041H	141,000	6,000
ST3545	114,000	6,000
ST3545H	158,000	6,000

SANI JET

ENERGY- SAVING DISH WASHER

専門メーカーこだわりの省エネ洗浄技術の総結集

サニジェット 食器洗浄機



洗 日本洗浄機株式会社

“スクエアスプレーすすぎ”が拓く超省エネ効果

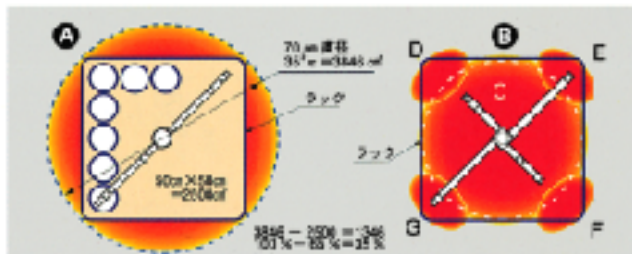
独創1技術

約50%の省エネ効果を発揮する“スクエアスプレー”を全機種搭載

ほとんどのドアタイプ洗浄機のすすぎ方式は **A** のような回転アームスプレーをラックの上下に採用しています。この方式で50cmの角形ラックの隅に置かれた食器まですすぎ湯をスプレーするためには **A** 図の直径70cmの円面積をスプレーすることとなり、1ラックあたり4Lのすすぎ湯をスプレーしても35% (1.4L) は無駄となり有効スプレー分 (角形ラックの範囲内) は65% (2.6L) でした。

新開発のスクエアスプレーすすぎは4本アームのうち短い2本のアームはつねに **B** 図の角形ラックに内接する円周内Cをスプレーし、長い2本のアームは回転軸に仕組まれた4方バルブの動きでラックの隅に回ってきたときだけ間欠的にD・E・F・Gをスプレーし、その結果ほぼ角形ラックの内側だけ (C+D+E+F+G) を四角にスプレーすることとなり、いままでラックの外側に無駄にスプレーしていた35%分の1.4Lをなくすることに成功した世界初の独創技術です。

さらに回転軸受部からの無駄な「漏れ」を極少化するとともに、ラックの中央部への余分なすすぎ湯を平準化することで、ドアタイプ機で2.2L/ラック、小形機では2.8L/ラックでも他社の4L~5L機よりも優れたすすぎ効果を発揮し、NSF基準をクリアすることを可能にしました。

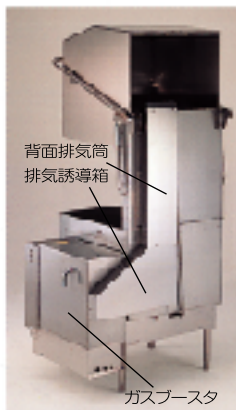


1ラックあたり5Lのすすぎ湯を消費する他社製品で1日200ラックを処理する場合は1000L、なんとドラム缶にして5本分の熱湯を使っていることとなります。この熱湯は0.15%のアルカリ性洗剤溶液となって循環洗浄液として使ったあと、排水溝に捨てられています。これをせめて半分にして環境負荷を半減することはメーカーとユーザー共通の社会的責任でもあります。

洗浄機のランニングコストの90%はすすぎ湯を作るための上下水道代と、これを85℃までに加熱する電気代またはガス代と洗剤代です。したがって、すすぎ湯量が半減することでランニングコストと環境負荷を半減することができます。

独創2技術

水道直結ブースタを一体化

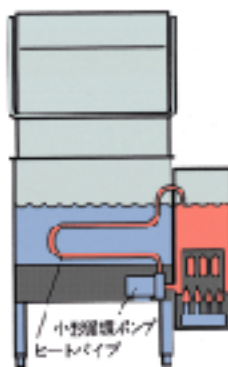


すすぎ湯量がほぼ半分ちかくに減少したことはブースタの小形化をもたらし、いままで別設置だったブースタを本体脇に一体化することができました。

その結果、別設置時の配管からの熱放散もなくなり、水道直結式であるため他に給湯設備を必要とせず、設置工事もきわめて簡単になりました。

独創4技術

ブースタの余熱で洗浄湯保温



ブースタで加熱された85℃の熱湯を小形循環ポンプで洗浄槽内のヒートパイプに循環させることによって電気ヒータの4kWに相当する熱交換がおこなわれ、洗浄湯を65℃に保ちます。この場合、電気ヒータに比べ半分の費用ですみ省コストに役立ちます。

独創3技術

排気筒まで背面に一体化

ブースタの排気は本体背面に誘導排気式として附帯テーブルのバックガードの切り込みを不要としました。

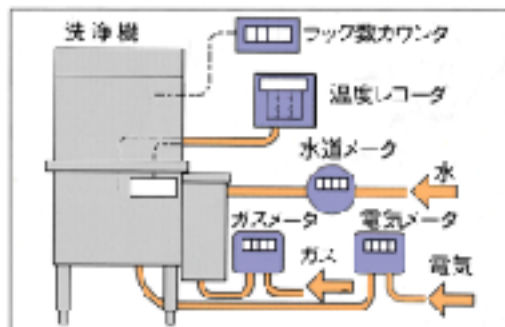
すすぎ湯量がほぼ半減したことでガスブースタを使わないオール電化式も可能となります。例えばSD114EAで1日150ラックを処理する場合でも2.2L×150=330Lの熱湯ですむため、家庭用の460L程度の深夜電力用電気温水器で充分となり容易に組み合わせることができます。この場合の電熱費用は昼間電力の約1/3となり環境負荷も大きく低減させることができます。

いま、ご使用中の洗浄機と比較テストするお手伝いをいたします。

いまご使用中の洗浄機のすすぎ湯消費量が1ラックあたり4L~5Lであった場合、当社製品に換えれば、ガス・電気・水道・洗剤等の費用は半減することは明らかです。しかし本当に半減できるのか、洗い上がりは満足できるのか不安を抱かれることでしょう。

そこで当社ではチェーン店の場合、1週間程度の試用テストをおすすめしております。

ご使用中の機械と当社製品のランニングコストを右のように各種計測器を用いて厳密に計測してデータを取り判断材料としていただきます。

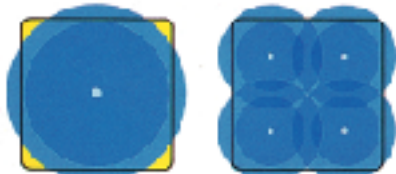


世界に先駆ける11の独創技術を一挙搭載

独創5技術

究極の4ロータ洗浄システム

いまでも洗浄機の90%に使われている回転ノズル噴射方式は[A]のような噴射パターンとなり角形ラックの4隅に対しては理想的ではありませんでした。当社独創の4ロータ洗浄システムは4本の小形ノズルアームが回転しながら[B]のような噴射パターンで角形ラックの全範囲にわたり、きめ細かなむらのない噴射をおこなうもので、他のいかなる洗浄方式よりも優れた洗浄結果が得られる究極の洗浄方式です。



A 従来の1ロータ回転噴射パターン B 4ロータの噴射パターン

独創6技術

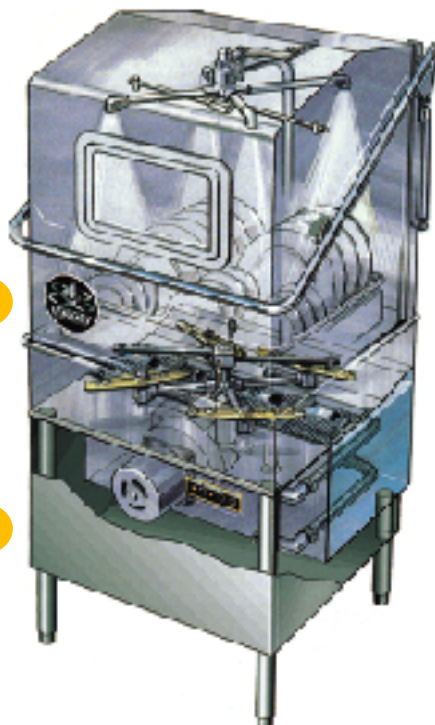
後だれを防ぐドアルーフ

ドア上部に屋根形の傾斜をつけたルーフカットは洗浄直後の食器への洗剤液の後だれを防ぐとともにデザイン上のポイントとなっています。

独創7技術

ダイレクトマウントポンプ

洗浄タンク内に一体的に構成されているダイレクトマウントポンプは、配管経路をまったく持たない特殊構造で、汎用ポンプを流用している他の洗浄機とは異なり、低損失で洗浄ノズルとのマッチングに優れた30年来の当社独自の技術です。



独創8技術

威力の4エンドアーム上部噴射

上部洗浄ノズルとして新開発の4エンドアーム回転ノズルは、4本の長いパイプの先端に取り付けたノズルから食器に向かって強力・大流量の噴射をおこない、下部4ロータ洗浄と相まって洗浄の究極を実現しています。(SD113、114、218シリーズに適用)

独創9技術

スイングドアを新装備

ドアの上下の途中でドアが少し手前へスイングしながら垂直移動します。これは直線運動を回転運動に置きかえることによって耐久性を高めるための新しい構造です。

独創10技術

ダンパーつきショックレスドア

ドアを上下させるためのバランスばねは洗浄機の背面に突出していました。当社ドアタイプ全機種にはガス封入ばねシリンダを機械側面に採用し、ダンパー効果によりショックのない昇降を実現しています。

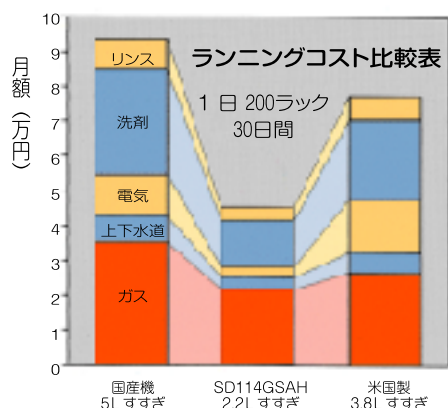
独創11技術

床下をきれいに保つ長脚

全機種とも床下22cm～25cmの長脚で床をクリーンに保つ構造となっています。この長いパイプ脚は上まで通した溶接構造でいかなる取り扱いにも耐える頑丈さを持ちながら、高さ調節は77cm～86cmを確保しています。

20店舗で年間1160万円の経費減！環境負荷も半減します

2.2Lすぎにヒートパイプ洗浄湯加熱のついた(SD114GSAH、SD113GSAH)と従来の国産6社の平均機、および米国製3.8Lすぎ機とのランニングコストを比較試算した結果右表のように国産6社平均機は2.1倍、米国製3.8L機は1.7倍のランニングコストであることがわかります。年間経費は国産平均機と比べ58万円の節減、20店舗でなんと1160万円の経費減となります。



※1	他社製品の1ラックあたり、すすぎ量	F社 4.9～5.8L H社 5L	I社 4L M社 6L	S社 3.5～4L Y社 4～6L
----	-------------------	----------------------	----------------	----------------------

(※2) 洗浄湯保温ヒーターは0.5～3kWと大差があるが、少なくとも3kWなければ連続運転時に60℃以上を保つことはできないため3kWとした。

ドアタイプ洗浄機のランニングコスト比較表(50ラック/時)	比較対象機種	SD114GSAH (SD113GSAH)	国産ドアタイプ平均	米国製ドアタイプ
	洗浄サイクル	60秒	60秒	58秒
	1ラックあたりすすぎ湯量	2.2L	5L (※1)	3.8L
	洗浄槽保温	ガスブースタの湯を循環加熱	3kWヒータ(※2)	4.1kWヒータ
	付属ガスブースタ発生熱量	16000 kcal	24000 kcal	34000 kcal
	1時間あたり、すすぎ湯量(50ラック/時)	2.2L×50ラック 110L	5L×50ラック 250L	3.8L×50ラック 190L
	すすぎ湯加熱に必要な熱量 10℃→85℃に加熱	110L×75℃ 8250 kcal	250L×75℃ 18750 kcal	190L×75℃ 14250 kcal
	ヒートパイプに必要な熱量 (4kWヒータ相当)	3440 kcal	—	—
	ガスブースタのガス消費熱量 効率70%都市ガス13A	$\frac{8250+3440}{0.7 \times 11000} = 1.52\text{m}^3$	$\frac{18750}{0.7 \times 11000} = 2.44\text{m}^3$	$\frac{14250}{0.7 \times 11000} = 1.85\text{m}^3$
	1時間(50ラック)あたり費用			
計算条件	1 ガス代 (120円/㎡)	1.52㎡×120円 182円	2.44㎡×120円 293円	1.85㎡×120円 222円
	2 上下水道代 (250円/㎡)	0.11㎡×250円 28円	0.25㎡×250円 63円	0.19㎡×250円 48円
	3 洗剤代 0.2%濃度(500円/kg)	110L×0.002×500円 110円	250L×0.002×500円 250円	190L×0.002×500円 190円
	4 リンス剤代 0.01%濃度(3000円/L)	110L×0.0001×3000円 33円	250L×0.0001×3000円 75円	190L×0.0001×3000円 57円
	5 電気代 (25円/kWh)			
主ポンプ消費電力	主ポンプ消費電力	1kW	1kW	1kW
	洗浄槽ヒータ	—	3kW(※2)	4.1kW
	小計	1kW×25円 25円	4kW×25円 100円	5.1kW×25円 127円
経費	1時間の運転経費 1+2+3+4+5	379円	781円	644円
	1日4時間では	1,516円	3,124円	2,576円
	30日間では	45,480円	93,720円	77,280円
年間	年間	546,000円	1,125,000円	927,000円

サニジェット 食器洗浄機 仕様表

形 式		SD62SA SD62GA SD72GA	SD64 EA3 EA6 SD74 EA3 EA6	GA SD82 EA3 EA6	SD112GSAH	GSAH SD113 GSA EA6	GSAH SD114 GSA EA6	SDW218GSH	SD310 ^{GSH GL}	SD340 ^{GSH GL}
洗 淨	上 部	回転ノズル			回転ノズル	4 エンドアーム回転ノズル			4 エンドアーム回転ノズル	
	下 部	1 ロータ	4 ロータ	1 ロータ	1 ロータ	3アームノズル	4 ロータ		4 列ウォーターナイフ噴射	
すすぎ	上 部	回転スプレー							固定スプレー	スイング スプレー
	下 部	4バルブ4アームスクエアスプレー								
すすぎ湯消費量		2.8 L/ラック			2.2 L/ラック			8 L/分		
サイクルタイム(秒)		80	60	65	65	60			――	
処理能力(ラック/時)		45	60	55	55	60		120	170	最大240
23cm大皿(枚/時)		720	960	880	880	960		1920	2720	3840
洗 淨 湯 保 温 方 式		ブースタ側壁熱伝導式			ヒ ー ト パイプ式	GSAH ヒートパイプ式 GSA・EA6 電気ヒータ 4.0 kW		ヒ ー ト パイプ式	GSH ヒートパイプ式 GL 電気ヒータ 6.0 kW	
すすぎ湯 ブースタ	ガスブースタ 定 格	13A: 11.0 kW (9500kcal/h) LPG: 10.2 kW (8800kcal/h)			18.6 kW (16000kcal/h)			GSH 20.0kW (17000kcal/h) GL 28.0kW (24000kcal/h)		
	電気ヒータ 定 格	SA 1.4 kW	EA3 3.0 kW EA6 6.0 kW	――	6.0 kW		――	――		
必要給湯(水)量 (L/min)		3.4			3.3			6.6	8.0	
必 要 給 湯 温 度		GA 43℃ SA 80℃	EA3 69℃ EA6 55℃	GA 43℃ EA3 69℃ EA6 55℃	10℃	GSAH、GSA 10℃ EA6 45℃		60℃	GSH 70℃ GL 52℃	
電 源		100 V	三相200 V	GA 100 V EA3 EA6 三相 200 V	100 V	三相200 V		三相200 V	三相200 V	
定 格 電 力 (kW)		GA 0.7 SA 1.4	EA3 4.0 EA6 7.0	GA 0.7 EA3 3.7 EA6 6.7	0.7	GSAH 1.0 GSA 5.0 EA6 11.0		2.0	GSH 1.8 GL 7.8	GSH 2.1 GL 8.1
最 大 電 流 値 (A)		GA 7.2 SA 14.5	EA3 12.0 EA6 20.5	GA 7.4 EA3 11.0 EA6 20.0	7.0	GSAH 3.5 GSA 15.0 EA6 32.5		7.4	GSH 6.5 GL 23.5	GSH 7.5 GL 24.5
本 体 ※外形 寸 法 (mm)	間 口	600	600	600 (680)	600 (690)	600 (690)		1100 (1220)	1180	
	奥 行	600	600	605 (675)	605 (700)	605 (700)		605 (700)	GSH 770 GL 710	
	高 さ	62 1280 72 1290	64 1280 74 1290	1385 (1795)	1385 (1795)	1385 (1795)		1385 (1795)	1340 (1720)	
適 用 食 数		60	80	100		120		200	300	400

※ () 内は突出部を含む寸法または開扉時の寸法です。

- 本カタログの内容については改良のため予告なく変更することがあります。



安全に関するご注意

- ご使用前に「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
- ご洗浄機の槽内以外には水をかけないでください。
- 洗浄機の設置工事をご購入先または専門業者にご依頼ください。
- アースはD種接地工事をかならずおこなってください。
- 取扱いを誤ると、火災、感電などの原因となることがあります。



自動化フードサービス機器の専門メーカー

日本洗浄機株式会社

本 社 東京都大田区鵜の木2-43-14 ☎ 03(3750)4451 FAX 03(3750)4890
 大 阪 営 業 所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎ 06(6965)9600 FAX 06(6965)9601
 名 古 屋 営 業 所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎ 052(772)7255 FAX 052(772)7307
 仙 台 営 業 所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎ 022(243)4660 FAX 022(243)4663
 新 潟 営 業 所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎ 025(273)2331 FAX 025(273)2438
 福 岡 営 業 所 大野城市大城5-21-24 ☎ 092(513)9622 FAX 092(513)9623
 ホームページ www.n-sen.com メールアドレス info@n-sen.com

<20120210>

代 理 店

**この道ひと筋40年、蓄積した技術を結集
世界に誇るアンダーカウンター洗浄機！**

SD 51 形(100V)
SD 53 形(200V)
60cm幅×60cm奥行×85cm全高

開口
36
cm



世界初の外ばねドア

＜特許・意匠登録申請中＞

本機のドア開閉機構は従来のドア開閉構造とはまったく異なる独自の
なもので、ドア開放時の衝撃をばねとローラーで吸収するとともに
洗浄ドアの前面外側に装着することで万全の耐久性とメンテナンス性
を持つことに成功しました。



前面からのフルメンテナンス性を確立

アンダーカウンター機は両側に他の厨房機器が隙間なく密着して
設置されることが多く、修理・点検時に機械を前方へ引き出すこと
は困難です。本機では、たとえ洗浄ポンプの交換といえどもすべての
修理・点検サービスを前面から可能としました。

35%の省エネ、スクエアスプレーすすぎ

50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すすぎ湯を4角のバターン
でスプレーする4個のバルブを持つ4本アームのスクエアスプレー
すすぎ(世界特許取得)で実現した2.2&すすぎ方式(SD53形)を
搭載しました。ただ単にスプレーする水量を絞っただけの見かけだ
けの不完全すすぎとはまったく異なります。

ハイパワーダイレクトマウントポンプ搭載

洗浄槽内壁に一体化された角形ハウジングポンプは槽内部から掃除
することもでき、吸込・吐出配管のない独自の構造、ハイパワー1馬力
ポンプとトリプルアームノズル(SD53形)とのコンビでバランスの
とれた洗浄力を発揮します。(特許出願中)

使いやすさをサポートする装備のかずかず

●ドアを開めている時だけスタートし途中でドアを開くと瞬時に
ストップする安全装置●ドアの開閉時、把手にかけた手が熱くなら
ない防熱板●洗浄室天板を屋根形に傾斜させ、食器への後だれを
防止●洗浄時間の長・短切換スイッチ●すすぎ湯タンクからの熱伝導
を利用したヒーターレス洗浄湯保温●アナログ式すすぎ湯温度計
●36cmの開口部を超える食器が入らないように制限する取外し
可能なサイズリミッター●100V電源で使えるSD51形もご用意



www.n-sen.com

日本洗浄機株式会社

本 社	東京都大田区南の木2-43-14	☎03(3750)4451	ℓ03(3750)4890
大 阪 支 店	大阪市東区永田4-2-7	☎06(6965)9600	ℓ06(6965)9801
名古屋営業所	名古屋市東区瑞穂高台1-1324	☎052(772)7255	ℓ052(772)7307
仙台営業所	仙台市太白区東崎1-19-1	☎022(243)4660	ℓ022(243)4663
新潟営業所	新潟市東区牡丹山4-8-3	☎025(273)2331	ℓ025(273)2438
福岡営業所	福岡県大野城市大城5-21-24	☎092(513)9622	ℓ092(513)9823

小形機も2.8Lすすぎ~~プラス~~4ロータ洗浄を採用

SANI JET 62/64 シリーズ

2.8L/ラック

3タイプのバリエーションで どんな場所にもピッタリ

- スクエアスプレー採用で2.8L/ラックに
- 薄型ガスブースタを一体化して100Vにも対応
- 4ロータ洗浄システム機は60ラック/時の高能力
- 3kWまたは6kWの電気ブースタ
- ドア開口高さは34cmで大形食器も洗えます

SD64EAの内部



SD62	SD64
45ラック/時	60ラック/時
1ロータ洗浄	4ロータ洗浄



SD64EA-R



SD64EA-F



SD64EA-L

●テーブルは別売品となります

SANI JET 72/74 シリーズ

2.8L/ラック

ドアタイプに匹敵する高能力機

- スクエアスプレーすすぎ採用で2.8L/ラックに
- 左右同時開閉ドアの採用で使いやすさを向上
- 3kWまたは6kW電気ブースタは本体に完全内蔵
- 薄型ガスブースタを一体化して100Vにも対応
- 上部空間を活かせるパススルー式でコンパクト
- 4ロータ洗浄システム機は60ラック/時の高能力

SD72	SD74
45ラック/時	60ラック/時
1ロータ洗浄	4ロータ洗浄

左右連動ドア搭載



SD74EA

●左右のテーブルは別売品です



SD74EA

一見 似ているようでも***まったく中味が違います

SANI JET 82 シリーズ

2.8L/ラック

薄型ブースタを一体化したコンパクト ドアタイプ機

55ラック/時

- スクエアスプレーすずぎ採用で2.8L/ラックに
- 薄型ガスブースタを一体化して100Vにも対応
- 3kWまたは6kW電気ブースタは本体内部蔵式
- ドア開口高さ40cmを確保した本格派



SD82GA



SD82EA

SD82の内部



SANI JET 112/113シリーズ

2.2L/ラック

水から使えるブースタを一体化

- スクエアスプレーすずぎ採用で2.2L/ラックに
- 水から使えるガスブースタを一体化した簡単設置形
- ヒートパイプ式洗浄湯保温のGSAHはさらに経済的
- 112GSAHは水から使えるブースタを一体化し、100Vに対応
- 6 kW の電気ブースタを本体に一体化したEA6

SD112	SD113
55ラック/時	60ラック/時
1 ロータ洗浄	3アームノズル



SD112GSAH, SD113GSA, 113GSAH

安定した洗浄力を発揮する
3アームノズル洗浄

SD112・113の内部



SD113EA

4ロータ洗浄^{プラス}4エンドアーム噴射の比類なき洗浄力

SANI JET 114 シリーズ

2.2L/ラック

11の独創技術をフル装備したハイレベル機

60ラック/時

- 4ロータ洗浄システムと上部の4エンドアームノズル洗浄方式のコンビで最高レベルの洗浄効果を発揮
- ヒートパイプ式洗浄湯保温のGSAHで、さらに経済的
- 6kWの電気ブースタを本体に一体化したEA6



SANI JET W218

2.2L/ラック

2ラック同時洗浄の8ロータ洗浄機

120ラック/時

- 1ラック、2ラックを検出し緩急自在の動き
- 2.2L/ラックのすすぎ湯消費で、120ラック/時の超経済運転
- ヒートパイプ式洗浄湯保温を標準装備
- 高性能SD114 2台分をコンパクトに一体化



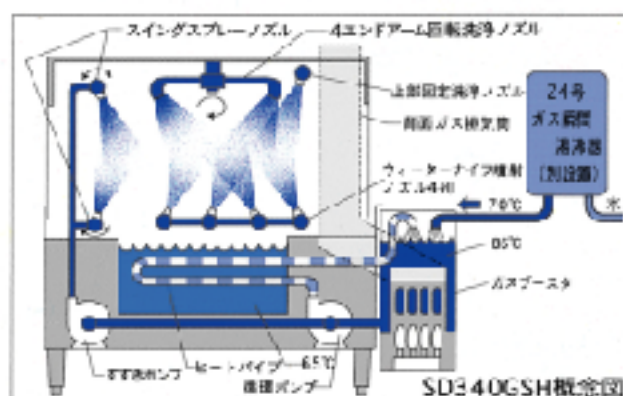
抜群の経済性と洗浄力で先駆するラックコンベア機

SANI JET 310 シリーズ

170ラック/時

- ガスブースタは本体に一体化されて、かんたん設置形に
- ガス熱で洗浄湯を保温するヒートパイプ方式は6kWの電気ヒータに相当、電力使用量を1/4に削減します
- 8L/分の省エネすすぎ方式でランニングコストを大幅ダウン
- ラックを少し押しこむと起動する省エネ洗浄、ラックがすすぎ領域を通過するときだけスプレーする自動すすぎ方式

食器にやさしく、洗浄ムラのないウォーターナイフ固定ノズルを4列配置(下図)。上部からの4エンドアーム回転洗浄と相まってパーフェクト洗浄を実現



SANI JET 340 シリーズ

洗浄機の出口側の上下に配置されたすすぎノズルをスイングさせてすすぎ効果を高める「スイングすすぎ」を搭載

180・210・240 ラック/時

コンベア送り速度を3段階にワンタッチ可変できる「インバータ変速」を採用。上部は4エンドアーム回転ノズル洗浄のほかに固定式ウォーターナイフ洗浄ノズルを増設



●左右のテーブル類(下記)は別売品です。

コーナースペースを活かし、省エネ運転を推進するオプション装備

- 1 直角送りこみテーブル AT90 (別売品)**
ソイルドテーブルと本体の間に設置し直角変換しながらラックを送りこみます。送りこむための動力は本体からプルロッドで連結されます。(860間口×750奥行)
- 2 直角送り出しテーブル CT90 (別売品)**
クリーンテーブルと本体の間に設置し本体から送りだされたラックを扇形レールで直角変換しながら送りだします。送りだすための動力は本体からプッシュロッドで連結されます。(1100間口×1100奥行)

- 3 ローラーコンベア RC50 (別売品)**
直角送り出しテーブルの出口側に設置し、洗い上がったラック(食器)を抵抗なくすべらせるクリーンテーブルの一種でラック自動停止装置は標準装備されています。(640間口×700奥行)
- 4 ラック自動停止装置 (標準装備)**
クリーンテーブルまたはローラーコンベアの最末端に取りつける一種のスイッチで、洗い上がったラックがいっぱいになると本体の送り洗浄噴射・すすぎスプレーを一時停止させ、ラックを取り除くと再スタートします。省エネ・省人運転に必須の装備です。

サニフック 無沸騰噴流 電気式 ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流で麺をゆでる21世紀初のゆで麺機

湯気上がりの少ない快適環境で自動省エネ調理
いつも均一なゆで上がりをお約束します

1 先進の無沸騰噴流式ゆで麺機

湯槽の底部にモータ式噴流発生装置を設置し、テボかごがリフトダウンするとテボかごに向かって噴流を噴き上げ麺を回転させながらゆであげ、リフトアップすると噴流は停止します。温度は常に98℃をキープするよう自動制御されます。

2 湯気あがりをなくし、水の消費を削減

沸騰式では、蒸発で失われる水量が1/3を占めていました。無沸騰方式は湯気あがりがほとんどなく湯気シャッターで湯気を閉じ込めるため水の使用量は35%減少し、室内をクールに保ちます。

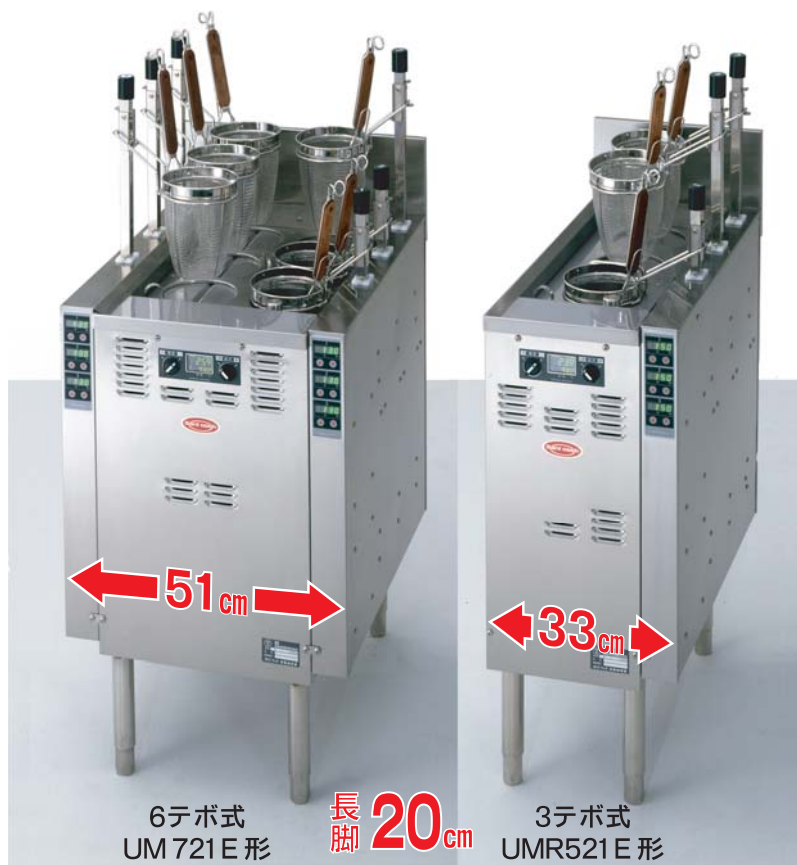
3 ぐんと使いやすいタッチダウンセンサー

リフトキャップを軽く押すと、押したリフトがリフトダウンする使いやすさを追求した独創の構造です。リフトのデジタルタイマーは、カンタン設定の減算式です。

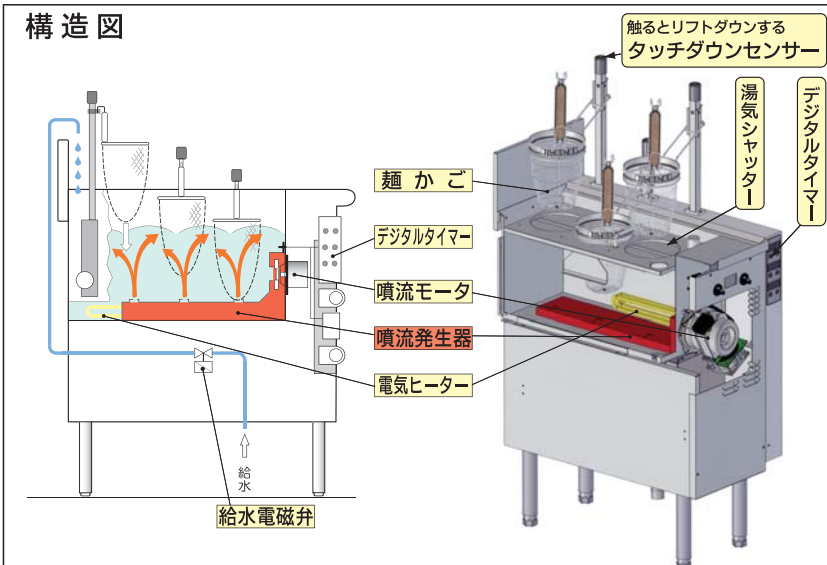
4 自動注水で湯の汚れを防ぎます

リフト運転回数に比例した水量を自動注水する先進の注水機能を装備、誰でもすぐにベテランなみの仕事をこなせます。

別売りのクック・ステーションと組み合わせると、さらにスピードアップとクオリティーを高めることができ、1人で毎時100食をクールにこなすことも可能です。



構造図



無沸騰噴流方式について

- 麺をゆでる場合、沸騰した湯の中で鍋底から立ち上る沸騰噴流で麺をおどらせながらゆでるのが常識でした。沸騰噴流を起こすためには湯温を単に100℃に保つ場合の2倍以上の熱量を必要とし、余分な熱量は多量の湯気となって室内に放散されていました。
- 無沸騰噴流方式は、湯温を沸騰寸前の98℃に保ち沸騰噴流の代わりに鍋底に設けた別の噴流発生器で噴流を噴き上げ麺をおどらせながらゆでるという方式です。
- 沸騰式の場合は水の消費量の約1/3は沸騰蒸発で失われ、濃縮されるのを防ぐため絶えず注水していなければならず、水の消費量も燃費も本機の2倍程度でした。
- 本機はリフト装置と噴流発生器を連動させてリフトダウンしている間だけ噴流発生器が働き、さらにリフトダウンした回数と注水量を比例連動させることによって省エネと節水の究極を実現することに成功しました。
- 無沸騰噴流方式についての特許は当社が1981年に出願し、1984年に特許「昭59-24810」として権利が確定した歴史ある独創の技術です。以来研究を重ね2003年に新構造による特許を出願し、同時に本機シリーズを発売いたしました。



www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451 FAX 03(3750)4890
 大阪支店 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600 FAX 06(6965)9601
 名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255 FAX 052(772)7307
 仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660 FAX 022(243)4663
 新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331 FAX 025(273)2438
 福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622 FAX 092(513)9623

サニフック 無沸騰噴流 ガス式 ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流で麺をゆでる21世紀初のゆで麺機

**湯気上がりの少ない快適環境で自動省エネ調理
ガス代と上下水道費を半減します**

1 先進の無沸騰噴流式ゆで麺機

湯槽の底部にモータ式噴流発生装置を設置し、テボかごがリフトダウンするとテボかごに向かって噴流を噴き上げ麺を回転させながらゆであげ、リフトアップすると噴流は停止します。温度は常に98℃をキープするよう自動制御されます。

2 湯気あがりをなくし、水の消費を削減

沸騰式では、蒸発で失われる水量が1/2を占めていました。無沸騰方式は湯気あがりがほとんどなく湯気シャッターで湯気を閉じ込めるため水の使用量は35%減少し、室内をクールに保ちます。

3 ぐんと使いやすいタッチダウンセンサー

リフトキャップを軽く押すと、押したリフトがリフトダウンする使いやすさを追求した独創の構造です。リフトのデジタルタイマーは、カンタン設定の減算式です

4 自動注水で湯の汚れを防ぎます

リフト運転回数に比例した水量を自動注水する先進の注水機能を装備、誰でもすぐにベテランなみの仕事をこなせます。

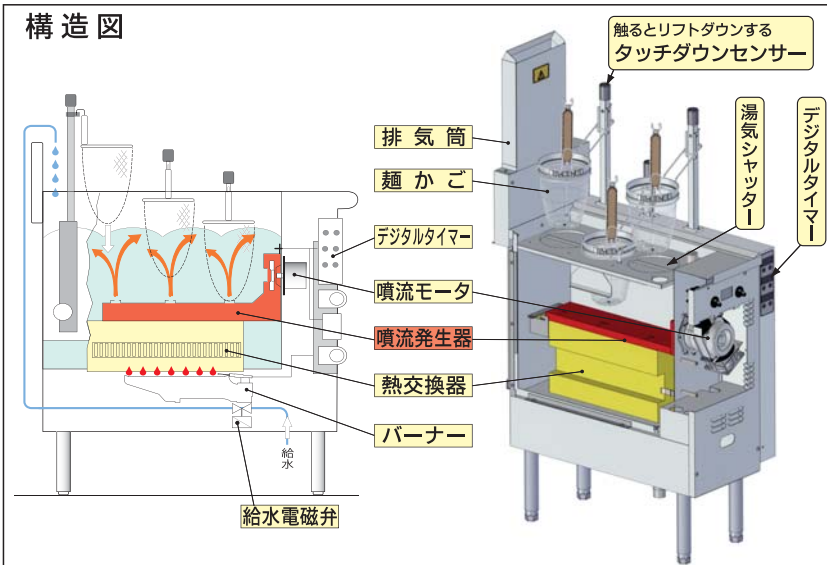
5 熱効率70%以上の熱交換器

今まで50~60%だった熱効率から、70%以上の高効率を持った熱交換器を搭載し、ガス使用量を大幅削減、同時に排気ガスと排気熱を半減しました。

別売りのクック・ステーションと組み合わせると、さらにスピードアップとクオリティーを高めることができ、1人で毎時100食をクールにこなすことも可能です。



構造図



無沸騰噴流方式について

- 麺をゆでる場合、沸騰した湯の中で鍋底から立ち上る沸騰噴流で麺をおどらせながらゆでるのが常識でした。沸騰噴流を起こすためには湯温を単に100℃に保つ場合の2倍以上の熱量を必要とし、余分な熱量は多量の湯気となって室内に放散されていました。
- 無沸騰噴流方式は、湯温を沸騰寸前の98℃に保ち沸騰噴流の代わりに鍋底に設けた別の噴流発生器で噴流を噴き上げ麺をおどらせながらゆでるという方式です。
- 沸騰式の場合は水の消費量の約1/2は沸騰蒸発で失われ、濃縮されるのを防ぐため絶えず注水していなければならず、水の消費量も燃費も本機の2倍程度でした。
- 本機はリフト装置と噴流発生器を連動させてリフトダウンしている間だけ噴流発生器が働き、さらにリフトダウンした回数と注水量を比例連動させることによって省エネと節水の究極を実現することに成功しました。
- 無沸騰噴流方式についての特許は当社が1981年に出願し、1984年に特許「昭59-24810」として権利が確定した歴史ある独創の技術です。以来研究を重ね2003年に新構造による特許を出願し、同時に本機シリーズを発売いたしました。



www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451 FAX 03(3750)4890
大阪支店 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600 FAX 06(6965)9601
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255 FAX 052(772)7307
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660 FAX 022(243)4663
新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331 FAX 025(273)2438
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622 FAX 092(513)9623

96℃の噴流で 湯気なし省エネ調理！

わずかに
6.0 kW

6 タッチダウン
モータリフト

60%の省エネ率を実証

同等能力の他社機に比べ実測データで60%の省エネ結果が得られました。

105%の食味と食感

自動さし湯 機能 搭載

湯気シャッターで調理環境アップ

湯気シャッターがアイドルタイムと調理時の湯気を閉じ込めるのでオープンカウンター式にも最適。エアコン費用も半減し、クールな環境を提供します。

パスタに理想の噴流方式と

長リフト搭載

タッチダウンセンサーに触れるとモータ式のリフトがソフトダウンします。パスタかごに向かって噴流が occurs。

人手を選ばず 均一調理

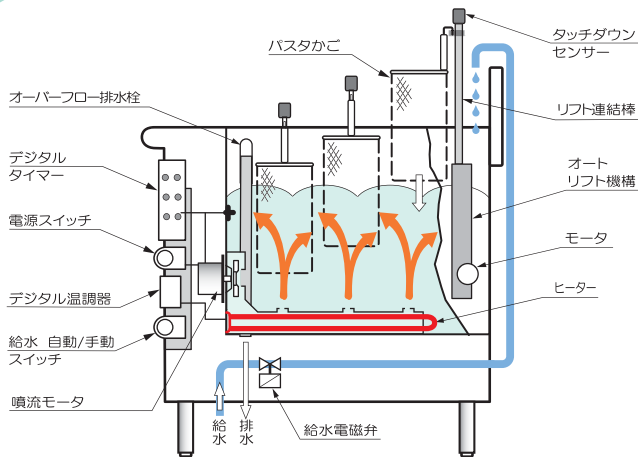
液面制御式自動給水、デジタルタイマーと温度制御で、全自動6リフトが均一調理をいたします。

30 cmの深かご採用



<特許申請中>

UM 731 E



リフト装置 (左右分離形)	駆動方式 スタート方式 タイマー	左右、各3基モーター昇降式 タッチダウンセンサー 左右、各3chデジタル設定(設定範囲0~99分59秒)
槽の容量	約53 L	
電気ヒーター	6 kW	
液面制御	液面スイッチによる自動式	
空焚き防止	液面スイッチによる自動遮断	
温度調節	デジタル設定(96℃)	
噴流装置	側面部インペラ噴流方式 マグネットカップリング	
噴流モーター	定格出力 60 W	
電源	三相 200 V 50/60 Hz	
最大消費電力	6.2 kW	
付属品	パスタかごφ119×295(内寸)6個	
質量	約50 kg	

サニワツク 無沸騰噴流パスタボイラ

ガス式 9.3 kW
8,000 kcal / h

SAVING ENERGY & NEW COOKING

熱効率

70%以上の熱交換器搭載！
96℃の無沸騰噴流式

ガス入力

わずか **半分** の8,000 kcal

今まで16,000kcal 以上必要だったガス消費量を8,000kcal で変わらぬ能力を発揮、排熱・排気も 1/2 となり、作業環境を向上します。

自動給水でいつも新鮮

105%の食味と食感！

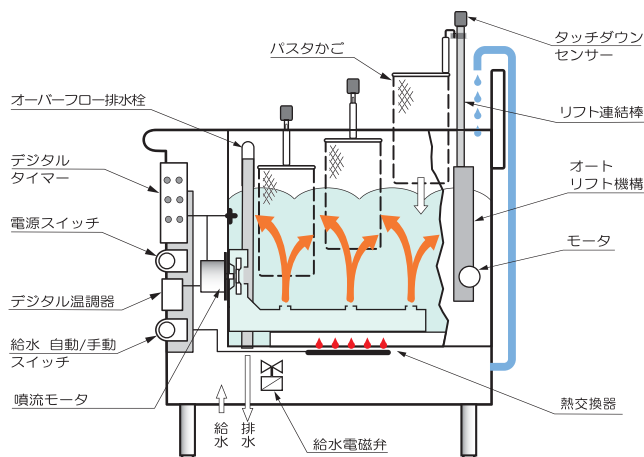
湯気シャッターで調理環境アップ

湯気シャッターがアイドルタイムと調理時の湯気を閉じ込めるのでオープンカウンター式にも最適。エアコン費用も半減し、クールな環境を提供します。

パスタに適した長リフト搭載

タッチダウンセンサーに触れるとモータのリフトがソフトダウンします。パスタかごに向かって噴流が occurs。

理想の噴流方式



30cmの深かご採用

6タッチダウン
モーターリフト



わずかに
51cm

<特許申請中>

UM 731 G

リフト装置 (左右分離形)	駆動方式 スタート方式 タイマー	左右、各3基モーター昇降式 タッチダウンセンサー 左右、各3chデジタル設定 (設定範囲 0~99分59秒)
槽の容量		約 70 L
ガス消費量		都市ガス(13A) : 9.3 kW (8,000kcal/h, 0.73m³/h) LPG : 9.3 kW (8,000kcal/h, 0.66kg/h)
点火方式		電子スパーク式ダイレクト点火式
安全装置		フレームロッド検出自動遮断
液面制御		液面スイッチによる自動式
空焚き防止		液面スイッチによる自動遮断
温度調節		デジタル設定 (96℃)
噴流装置		側面部インペラ噴流方式 マグネットカップリング
噴流モーター		定格出力 60 W
電源		単相 100 V 50/60 Hz
最大消費電力		200 W
付属品		パスタかご φ119×295 (内寸) 6個
質量		約 60 kg



www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451 FAX 03(3750)4890
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600 FAX 06(6965)9601
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255 FAX 052(772)7307
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660 FAX 022(243)4663
新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331 FAX 025(273)2438
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622 FAX 092(513)9623

96℃のぐるぐる噴流で
密閉式
湯気なし超省エネ調理！
そば・うどん・パスタ
ラーメンに

2かご式
8人前×2

蓋を閉めるとぐるぐる噴流

湯温はつねに96℃にコントロールされていて、食材をかごに入れ蓋を閉めると閉めた方の噴流モータが入り、麺を『ぐるぐる』と回転させる大噴流でやさしく茹であげ、タイマー時間後自動的に止まりブザーで知らせます。

食味・食感はプロの味！

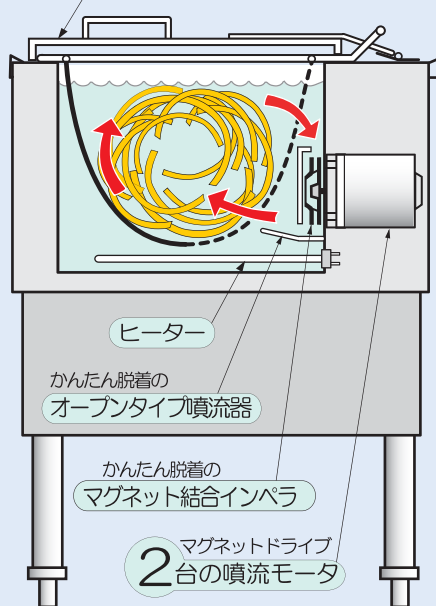
沸騰温度で茹でる場合と変らぬ食味と食感をお約束します。そのうえ湯気の立ち上がりはゼロです。

55%省エネ率を実現します

従来の沸騰式と比べ、電気代・水道代とも1/2以下となり室内に湯気を放散しないため空調費用を大幅に節減します。

蓋を閉めるとぐるぐる噴流スタート

蓋で密閉されて湯気なし調理



UM 702 形

間口 奥行 高さ
540×600×800 mm

小形ながら大きな調理能力

1 かごで8人前の茹で上げができます。5分麺の場合は8人前×2かご×12回=192人前/時となります。

独創の噴流発生装置（特許出願中）

ポンプを湯槽の外に配管で取り付ける方式とは異なり、湯槽内に簡単に脱着できるオープンタイプの噴流装置が2セット装備されていて、噴流モータと噴流インペラはマグネットカップリングで耐久性は抜群、使用後は噴流装置内に湯残りがすることもなく衛生的に保てます。

2連デジタルタイマー/デジタル温度調節器/
自動給水装置/空焚き防止装置を搭載

サニックス ガス式／電気式 自動ゆで麺機

**超効率熱交換器搭載！きわだつ省エネ性能
タッチダウンセンサーで使いやすさも抜群！**

① 熱効率70%以上の熱交換器

新開発の熱交換ユニットは70%以上の高効率を発揮し、少ないガス消費量で十分な沸騰を持続します。

② 自動点火方式で、さらに省エネ

左右2基の独立した電子制御バーナを搭載（UM 651G形）し各バーナを強・弱2段階にコントロールすることで緩急自在の省エネ運転を可能とします。さらに電子式フレイムロッド安全装置により高い安全性を確保しています。

③ 前面操作の給水バルブ

手元で小まめに安全に給水量を調節することができます。

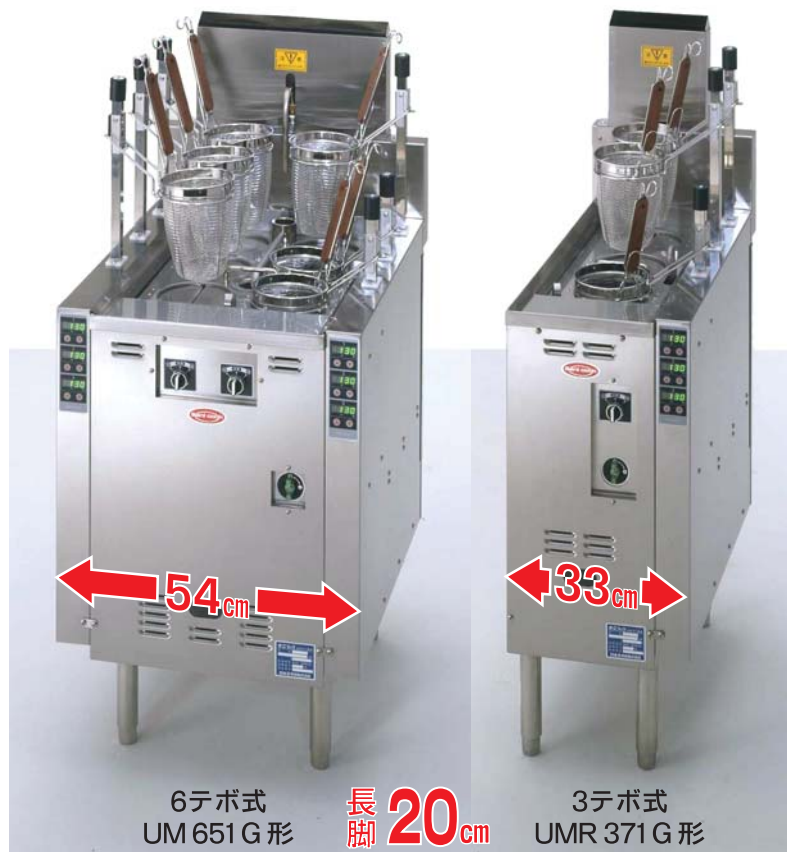
④ ぐんと使いやすいタッチダウンセンサー

リフトキャップを軽く押すと、押したリフトがリフトダウンする使いやすさを追求した独創の構造です。リフトのデジタルタイマーは、かんたん設定の減算式です。

⑤ 元祖 湯気シャッター装備

湯気の発生を極力おさえ省エネ性を高め、厨房室の環境をクリーンに保ちます。

●3テボ機は右側リフト仕様のUMR371G形と左側リフト仕様のUML371G形が用意されています。



自動省エネモード搭載の電気式

消費電力 UM 651 E 形 9.1 kW
UM 371 E 形 4.6 kW

- 高耐久性のインコロイシーズヒータを採用し、片側4.5kWのヒータをリフトダウン中だけフル電力で沸騰させ、その他は小電力微沸騰を維持する自動省エネモードを搭載、誰でも省エネ運転ができます。
- 軽く触れるだけのタッチダウンセンサー装備のリフト装置、前面操作の給水バルブ、湯気シャッターなどガス式の特長ををそのまま引き継いでいます。
- 3テボ機は右側リフト仕様のUMR371E形と左側リフト仕様のUML371E形が用意されています。



www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社 東京都大田区鵜の木2-43-14 ☎03(3750)4451 FAX 03(3750)4890
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600 FAX 06(6965)9601
名古屋営業所 名古屋市中東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255 FAX 052(772)7307
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660 FAX 022(243)4663
新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331 FAX 025(273)2438
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622 FAX 092(513)9623

サニフック ガス式／電気式 自動ゆで麺機

高効率熱交換器搭載！きわだつ省エネ性能
タッチダウンセンサーで使いやすさも抜群！

1 熱効率60%の熱交換器搭載

新開発の熱交換ユニットは60%の効率を発揮し少ないガス消費量で十分な沸騰を持続します。

2 自動点火方式で、さらに省エネ

電子制御バーナを搭載、リフト装置と連動し、バーナを強・弱2段階にコントロールすることで緩急自在の省エネ運転を可能とします。さらに電子式フレイムロッド安全装置により高い安全性を確保しています。

3 前面操作の給水バルブ

手元で小まめに安全に給水量を調節することができます。

4 ぐんと使いやすいタッチダウンセンサー

リフトキャップを軽く押すと、押したリフトがリフトダウンする使いやすさを追求した独創の構造です。リフトのデジタルタイマーは、かんたん設定の減算式です。

5 元祖 湯気シャッター装備

湯気の発生を極力おさえ省エネ性を高め、厨房室の環境をクリーンに保ちます。



4ポ **ガス式**

奥行60cm

UM451G 形

12.8kW
(11,000 kcal/h)

自動省エネモード搭載の電気式

4ポ **電気式**

奥行60cm

UM451E 形



- 高耐久性のインコロイシーズヒータを採用し片側3.0kWのヒータをリフトダウン中だけフル電力で沸騰させ、その他は小電力微沸騰を維持する自動省エネモードを搭載、誰でも省エネ運転ができます。
- 軽く触れるだけのタッチダウンセンサー装備のリフト装置、前面操作の給水バルブ、湯気シャッターなどガス式の特長をそのまま引き継いでいます。

消費電力 6.1kW



www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社	東京都大田区鵜の木2-43-14	☎03(3750)4451	FAX 03(3750)4890
大阪営業所	大阪市城東区永田4-2-7	☎06(6965)9600	FAX 06(6965)9601
名古屋営業所	名古屋市中東区猪高台1-1324	☎052(772)7255	FAX 052(772)7307
仙台営業所	仙台市太白区泉崎1-19-1	☎022(243)4660	FAX 022(243)4663
新潟営業所	新潟市東区牡丹山4-8-3	☎025(273)2331	FAX 025(273)2438
福岡営業所	福岡県大野城市大城5-21-24	☎092(513)9622	FAX 092(513)9623

超低騒音



麺業界待望の水流吸引式

低騒音の省エネ機

使用ポンプは0.4kWで従来の真空掃除機用モータファンに比べ半分の消費電力で、ほとんど騒音を発生しません。

てばかごを置くくと自動起動

てばかごの側面が磁石を動かしポンプタイマーの設定時間だけ運転して自動停止します。タイマーは0.1秒きざみのデジタルタイマーで予め設定しておきます。(標準時間は約2秒)

シンプル原理で抜群の耐久性

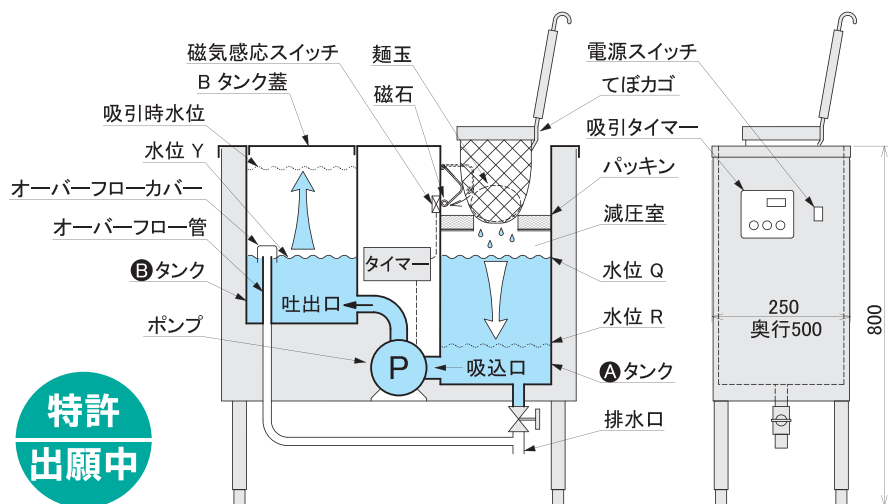
ポンプで水流を移動させるだけのシンプル原理(下図参照)だから安心してお使いいただけます。

かんたんな使用法と掃除性

水は使用前にBタンクの蓋を外し約22ℓを指示水位まで入れます。使用中、麺玉から10cc/個の水切り水がAタンクに注ぎ足されますが、余分の水はオーバーフロー管から排出されます。1日の使用が終わったら前面下部の排水バルブを開いてタンクの水を排出しタンクを水洗いします。

動作原理

▲タンクと●タンクに水を水位Q・Yまで満たしておく。両タンクの間はポンプPで連通されている。麺玉の入ったてばかごで減圧室のパッキンの穴を塞ぐとポンプが起動し、▲タンクの水は●タンクに移動し、減圧室は水位Rまで拡大するため真空状態となり麺玉に含まれている水分を吸引して▲タンクに滴下させる。ポンプが止まると再び水位はQ・Yまで戻って待機する。



**特許
出願中**

噴流もみ洗い + 冷水じめ = 超節水で実現!

噴流槽でもみ洗い〈自動〉

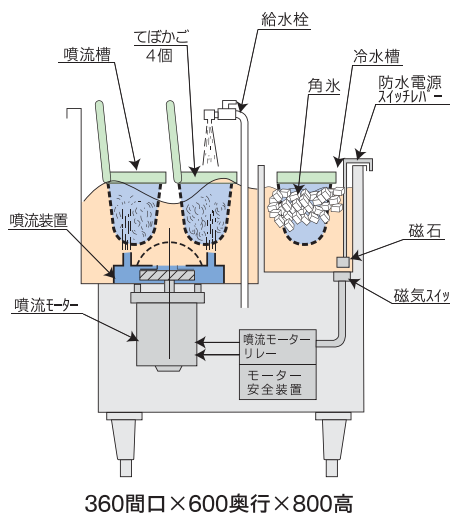
てばかごを入れると自動的に4つの吹き上げ噴流が起こり、麺をほぐしながら回転させて、ぬめりを取り、てばかごを引き上げると止まります。

冷水槽でしめて仕上げ

製氷機で作った角氷を入れてある冷水槽の中で手早くしめて仕上げます。

経済性と衛生面を両立

いままで流水で麺をさらし、手でもみ洗いしていたのに比べ、衛生的で水の消費を半分以上に減らすことができます。



360間口×600奥行×800高



www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社 東京都大田区鵜の木2-43-14
大阪支店 大阪市城東区永田4-2-7
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1
新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24

☎03(3750)4451 FAX 03(3750)4890
☎06(6965)9600 FAX 06(6965)9601
☎052(772)7255 FAX 052(772)7307
☎022(243)4660 FAX 022(243)4663
☎025(273)2331 FAX 025(273)2438
☎092(513)9622 FAX 092(513)9623

サニワック 冷凍麺解凍調理機

電気式
5.6 kW

AUTOMATIC BOILING COOKER

湯浸式だから
安定したスピード調理
冷凍うどん・そば・冷凍ラーメン！
冷凍スパゲティに！

追加装置一切不要！

2トレー
デジタルタイマー

スピード 調理

いつも沸騰寸前で待機

使い初めにスイッチを入れると一定水位まで水が満たされ同時にヒーターが入り沸騰寸前の98.5℃にピッタリ保ちます。この状態でほとんど湯気はありません。

自動 調理

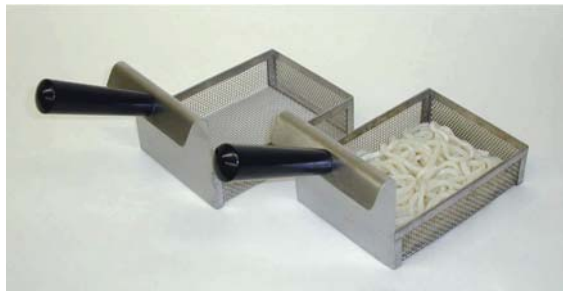
トレーを下げると自動沸騰

トレーに食材をのせて、押し込みながら下げるとトレーのヒーターが自動的に入って沸騰しはじめ、沸騰噴流となって麺をほぐします。

6メニュー 調理

各リフトに3種のメニュー設定

左右の独立をしたデジタルタイマーに、あらかじめ3種類のタイマー設定をしておき、6種類のメニューに対応することができます。各タイマーは残り時間をカウントダウン表示し、正確にリフトアップし、ゆで過ぎや、ゆで不足の心配もありません。



下面と側面をステンレスメッシュ（網貼り）にしたトレーは水切れが良く沸騰噴流で麺がほぐれやすいように工夫され、ほとんどの食材に適用できる大きさです。



FB 202 形

400W×570D×435H

安定 調理

湯量も自動だから経済的

トレーを押し下げたときに溢れ出た湯は自動的に補給され、常に一定水位を保ち湯の濁りを防ぎます。仕上がりはいつも一定。味を大切にしてお店で安心。

冷凍やけでも均一調理

湯浸式だから、冷凍保存中に外側が固化したものでも元へ戻り、蒸気式のように蒸しむらになることもありません。

コスト パフォーマンス

手間いらずコンパクト型

蒸気式のように純水器や軟水器を必要としないためランニングコストも安く、蒸気発生器などの置き場所をとらないコンパクトな卓上型です。

洗

www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社	東京都大田区鵜の木2-43-14	☎03(3750)4451	FAX 03(3750)4890
大阪支店	大阪市城東区永田4-2-7	☎06(6965)9600	FAX 06(6965)9601
名古屋営業所	名古屋市中東区猪高台1-1324	☎052(772)7255	FAX 052(772)7307
仙台営業所	仙台市太白区泉崎1-19-1	☎022(243)4660	FAX 022(243)4663
新潟営業所	新潟市東区牡丹山4-8-3	☎025(273)2331	FAX 025(273)2438
福岡営業所	福岡県大野城市大城5-21-24	☎092(513)9622	FAX 092(513)9623

無沸騰噴流・冷凍麺解凍調理機

電気式

AUTOMATIC JET BOILING COOKER

熱湯噴流で25秒の秒速解凍調理 (スパゲティ180g×4の場合)

スチーム使わず
沸騰させず

冷凍うどんの場合



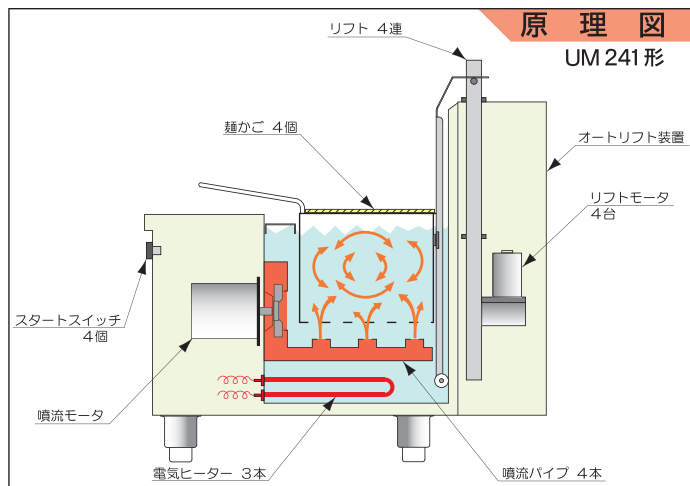
冷凍うどんを横にして麺かごに入れ(上左)スタートスイッチを押すとリフトダウンし同時に熱湯噴流が噴き上がり30秒(デジタルタイマーの設定値)で解凍調理されてリフトアップし、噴流も止まってブザーで知らせます。麺かごをリフト枠板からはずしどんぶりにあけます(上右)。



UM 221 形



UM 241 形



原理図
UM 241 形

自動給水だから誰でも節水

噴流槽の水量は、リフトと連動して使った分だけ自動的に給水されつねに一定水量を保ち、湯のよごれを防ぎます。

沸騰方式と比べ、電力料金は半減

本機は一定水量の水を96℃に保つようヒータに通電し、沸騰噴流に相当する噴流は、リフトダウンしている時だけ噴流ポンプで起こすためヒータ電力料は半分以下となります。

湯気上がりが少なく、環境改善

沸騰させないため、噴流解凍中でも、ほとんど湯気上がりがなく、調理室の換気・空調負荷を軽減しクリーンに保ちます。

軟水器などのメンテナンス費用はゼロ!

スチーム式解凍器の場合、純水器・軟水器などの附帯機器のメンテナンス費用がかかりますが、本機の場合まったく不要となります。

厨房室を生かす省スペース卓上タイプ

スチーム式や沸騰式と比べ、本機は従来の設置スペースを半減(UM241形の場合)します。そのうえ冷凍ソースパックの同時解凍や湯煎器としても使えます。

ゆで過ぎなしの自動リフトアップ式

各リフトは秒単位で正確に制御され、冷凍スパゲティの場合アルデンテをしっかりと残り、誰でもベテラン並みです。



www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社 東京都大田区鵜の木2-43-14 ☎03(3750)4451 FAX 03(3750)4890
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600 FAX 06(6965)9601
名古屋営業所 名古屋市中東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255 FAX 052(772)7307
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660 FAX 022(243)4663
新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331 FAX 025(273)2438
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622 FAX 092(513)9623

サニックス スープウォーマーディスペンサー

スープ作りから、あつあつ保温まで***安全に省エネ化

電気式1槽スープウォーマー

SWD 103 E (4.5 kW)



- スープ量70Lの電気式、タンクの底面外側の4.5kWタンク加熱ユニットで槽の底面全体から加熱します。
- 各タンクの温度はデジタル温度調節器で正確に設定温度を維持します。残りスープ量が少なくなると自動的にヒータを遮断する空焚き防止装置を装備しています。
- タンクの上には2段のスライド蓋で、ほとんど密閉状態に保たれ蒸発湯気を閉じこめ、長時間の保温でもスープの品質を劣化させません。
- タンクの外側は断熱材で断熱されているため熱放散が少なく、作業者に快適な環境をもたらし省エネに貢献します。
- スープ作りに便利のように首振り給湯水栓つき、タンク内部の「スープ容量スケール」で正確なスープ作りができます。
- タンクの前面下部には残りスープをバットに受ける「スープ取り出しバルブ」と、タンク内を掃除した時の排水を流すための「排水バルブ」が取り付けられています。

440間口×740奥行×800高 (970全高)

ガス式1槽スープウォーマー

SWD 103 G (9.3 kW)

- スープ量70Lのガス加熱式スープウォーマーです。スープタンクの底面外側が新開発の高効率熱交換器となっていてタンク底面だけを加熱し、タンク側面は加熱しないためスープを劣化させることなく安全にご使用いただけます。
- ガスパナはデジタル温度調節器で制御され設定温度を正確に保ちます。
- 残りスープ量が少なくなると自動的にガスパナを消火する空焚き防止装置を装備しています。
- スープタンクの外側は断熱されていて、2段のスライド蓋の装備によって、熱放散を極力おさえた省エネ設計です。
- タンクの前面下部には残りスープをバットに受ける「スープ取り出しバルブ」とタンク内を掃除した時の排水を流すための「排水バルブ」が取り付けられています。
- タンク内部の「スープ容量スケール」は正確なスープ作りに役立ちます。

440間口×750奥行×800高 (1040全高)



あつあつスープを注ぎ出す湯煎式卓上形スープウォーマーディスペンサー



SWD 11



SWD 13

- スープ温度をつねに約95℃に保ち、スープの変質を防ぐ湯煎式ウォーマーです。
- スープタンクは容易に外して洗うことができます。
- バネローラーを押つけて開閉するシリコンゴムチューブの注ぎ口は上から下へストレートに露出しているため衛生的で点検しやすく交換も容易です。
- オプションとして蓋のセンターに突出している把手を押下げてタンク内のスープを攪拌する攪拌ハンドルつきもあります。

	SWD11	SWD13
容 量	6.0L	13.0L
電 源	AC100V 800W	AC100V 800W
外形寸法	270W×305D×460H	360W×395D×480H



www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本 社 東京都大田区鵜の木2-43-14 ☎03(3750)4451 FAX03(3750)4890
 大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600 FAX06(6965)9601
 名古屋営業所 名古屋市中東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255 FAX052(772)7307
 仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660 FAX022(243)4663
 新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331 FAX025(273)2438
 福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622 FAX092(513)9623

うどん
そば
スープ

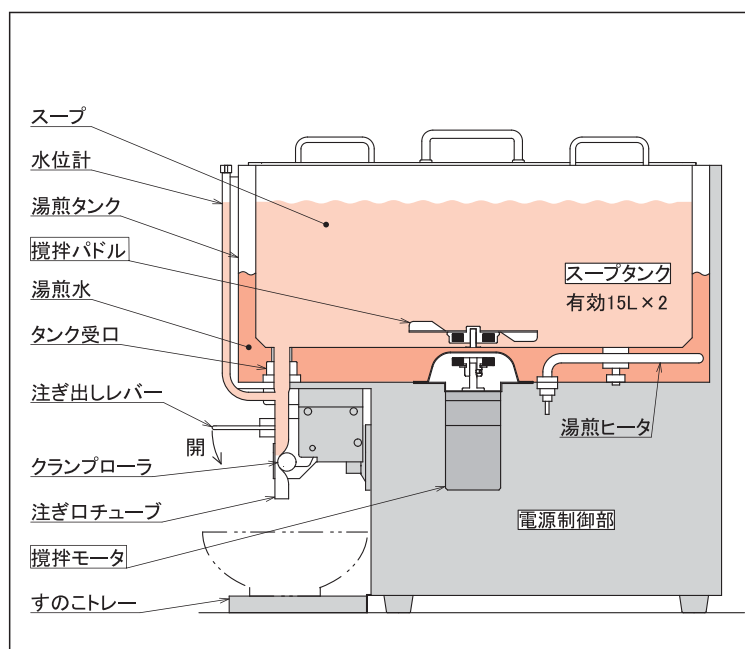
15Lの2タンク式 直下注ぎ出しの湯煎ウォーマー

- 有効容量15Lの2本のスープタンクは湯気もれのない密閉蓋つきだから煮つまりがほとんどなく、風味を閉じこめます。湯煎槽との着脱は容易で、持ちやすい把手つき、掃除もらくにできます。
- スープタンクの残量は正面の2本の水位計でそれぞれ蓋を開くことなく確認することができます。湯煎槽の水位も中央の太いパイプの水位計で容易に確認でき、水位不足のときはこのパイプの上部から注ぎ足します。
- 注ぎ出し口は、各タンクの底面から直下に直結しているシリコンゴムチューブをローラーとばねで閉じておき、注ぎ出しレバーを押し下げることによってローラーを広げて直下に注ぎだします。この方式は掃除がしやすくスープが注ぎ口近辺に滞留する量を最小にできるため、衛生的でスープの温度低下を防ぎます。
- 湯煎タンクには、各スープタンクの下に2個のヒータを設け、湯煎水をサーモスタットで95℃にコントロールします。万が一湯煎水が少なくなるとヒータを自動遮断し、空焚きを防ぎます。



- **攪拌パドルつき SWD 32P**
粘性のあるスープ用として低速で回転する攪拌パドルによりスープを泡立てたり変質させることなく、つねに均質な状態で保温することができます。湯煎タンクの裏側に配置したモータとスープタンク底にセットした攪拌パドルが磁力により回転するため、液もれの心配もなく容易に着脱、清掃ができます。

主 な 仕 様	
加熱方式	水中ヒータによる湯煎加熱
湯煎温度	サーモスタットダイヤルによる可変設定30～100℃
空焚き防止	液面スイッチによるヒータ遮断
電気ヒータ	800W×2
湯煎水量	約17L
スープタンク	200×175×475=16.6L ※有効91%として15L×2個
攪拌モータ	ギアヘッドモータ 6W (SWD32Pの場合)
電源・電力	単相200V、1.6kW
質 量	28kg
外形寸法	450W×545D×490H



(注)SWD32形は本図から **攪拌パドル** と **攪拌モータ** 等を除いたものとなります。



www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本 社 東京都大田区鵜の木2-43-14 ☎03(3750)4451 FAX 03(3750)4890
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600 FAX 06(6965)9601
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255 FAX 052(772)7307
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660 FAX 022(243)4663
新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331 FAX 025(273)2438
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622 FAX 092(513)9623

電気式

サニフック 自動ぎょうざ焼き機

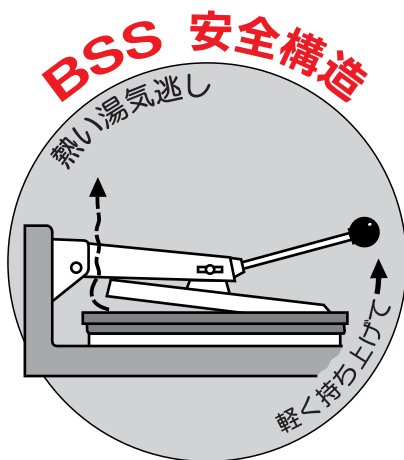
AUTOMATIC GYOZA COOKER

**6ミリ厚焼鍋にグレードアップ
さらにおいしくスピーディーに**



GZ 171 形

GZ 271 形



蓋を開けたとき手前に湯気が出てこないよう、先に後方が持ち上って後方へ湯気を逃がすBSS〔バランス・シール・システム〕を採用。

1 焼鍋を6ミリ厚板にグレードアップ

- 蓄熱量が大きくなり、焼鍋の平面部の反りや歪みがなくなりました。
- 焼鍋の平面部は6ミリの鉄板とし、周囲はステンレスの全周溶接構造、周囲からの放熱は少なくなりました。(ステンレスの熱伝導率は鉄板の約1/3)
- ヒータ電力を2.2kWから3.0kWにアップし加熱力を増やし調理時間の短縮を図りました。

2 蓋構造は独創の着脱式

- さらにシール性を増し蒸気の逃げを防ぎ、蒸し効果を高めました。
- ワンタッチで外せる蓋構造の便利さは、すでに実証済み。掃除がしやすく、いつもきれいに保てます。



www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

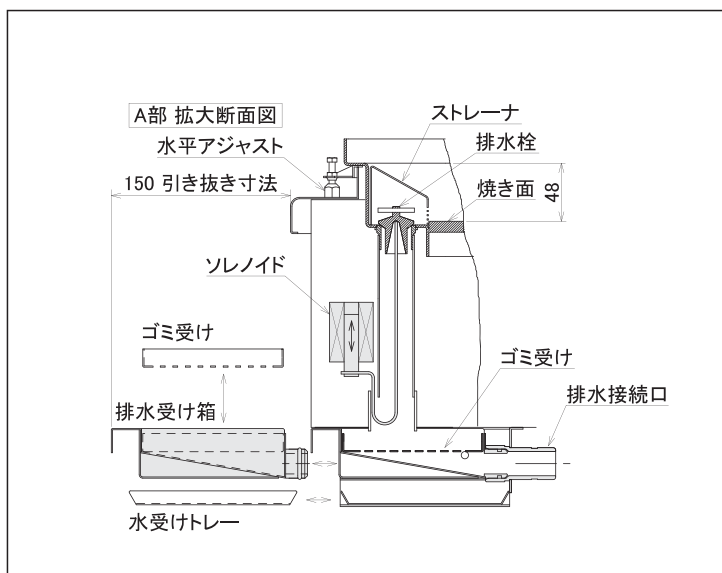
本 社	東京都大田区鵜の木2-43-14	☎03(3750)4451	FAX 03(3750)4890
大阪営業所	大阪市城東区永田4-2-7	☎06(6965)9600	FAX 06(6965)9601
名古屋営業所	名古屋市名東区猪高台1-13-24	☎052(772)7255	FAX 052(772)7307
仙台営業所	仙台市太白区泉崎1-19-1	☎022(243)4660	FAX 022(243)4663
新潟営業所	新潟市東区牡丹山4-8-3	☎025(273)2331	FAX 025(273)2438
福岡営業所	福岡県大野城市大城5-21-24	☎092(513)9622	FAX 092(513)9623

サニワツク 自動排水式 ぎょうざ焼き機

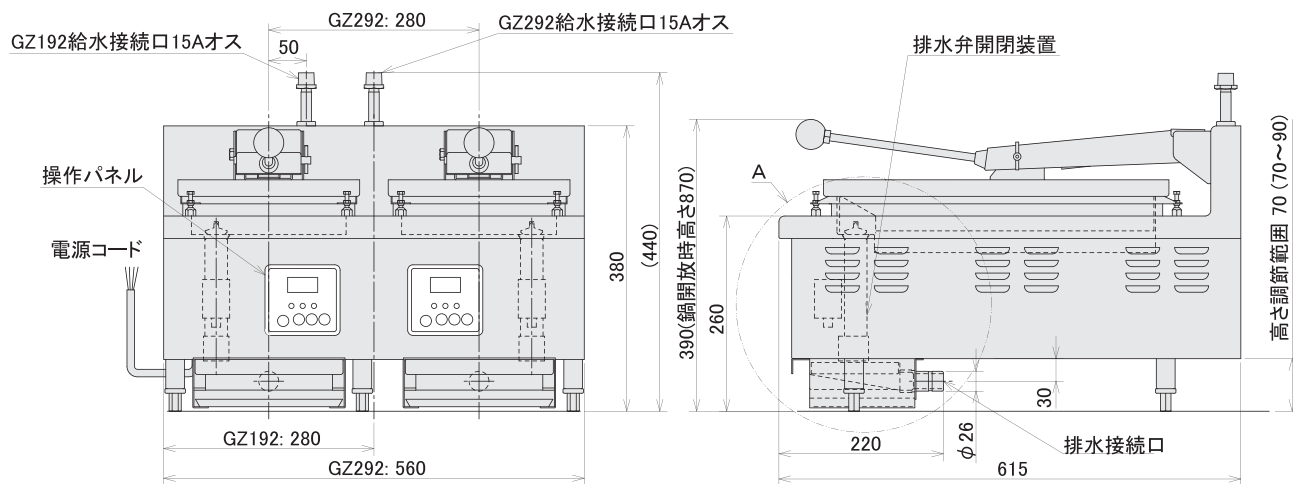
**焼き鍋タツプリの熱湯で茹でて
自動排水、蒸して焼き上げる全自動機**

自動排水+9mm厚鍋

- ぎょうざを並べて蓋をすると焼鍋に多量の水が自動注水され厚鍋の持つ蓄熱容量で瞬時に沸騰してぎょうざを茹であげ、設定時間後余分な水を自動的に排水します。
- その後厚鍋からの十分な加熱により「蒸し」と「焼き上げ」が同時進行し設定時間経過後ブザーで知らせます。
- 最初にボイルすることにより、ぎょうざの耳まで柔らかく具の中心部までムラなく熱が通り、おいしいぎょうざが焼き上がります。
- 自動排水機構の安定動作と耐久性には、とくに気を配り、排水受け皿は3段構え（下図参照）で万全を期しています。



焼き鍋 数量	単 鍋		二連鍋	
形 式	GZ192B	GZ192C	GZ292B	GZ292C
電 源	単相 200V	三相 200V	単相 200V	三相 200V
消 費 電 力	3.0 kW		6.0 kW	
電 流 値	15.0 A	9.0 A	30.0 A	18.0 A



www.n-sen.com

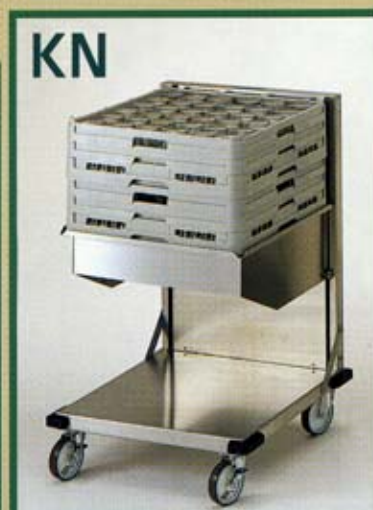
日本洗淨機株式会社

本社 東京都大田区鵜の木2-43-14 ☎03(3750)4451 FAX03(3750)4890
 大阪営業所 大阪府大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600 FAX06(6965)9601
 名古屋営業所 名古屋市中区東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255 FAX052(772)7307
 仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660 FAX022(243)4663
 新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331 FAX025(273)2438
 福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622 FAX092(513)9623

NEW サニストック

食器ディスペンサー

すべてが新しくスリム化！成熟のラインアップ



SaniStock シリーズ

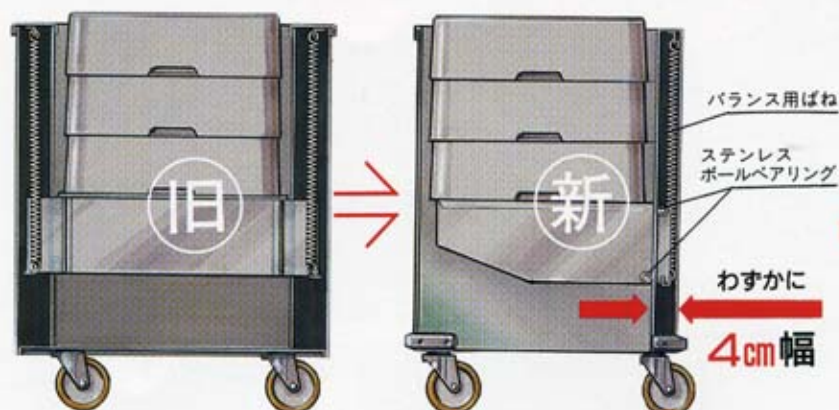


全50機種

食器の保温・保管・搬送・サービスを清潔に効率よく
独創のセルフレベル機構のニューモデル

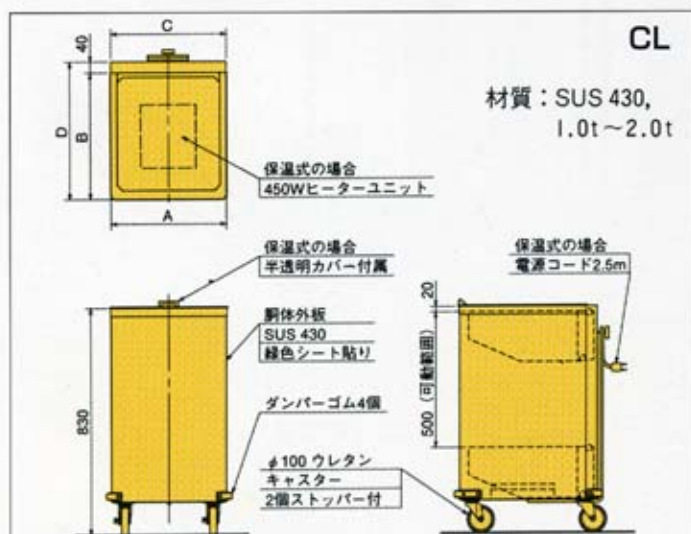
リフト機構のスリム化に成功 収納効率をさらに向上。

両吊り方式から片側リフト構造へ



■旧型構造では、食器の受け台を両側のばねで吊っていました。新構造では4個のステンレス製ボールベアリングにより受け台をガイドすることで、片側のばねだけでバランスさせる新機構を開発、その結果もう一方のばねスペースのないコンパクト化と、ばね調節の簡単化を果しました。
〈特許・実用新案・意匠登録申請中〉

■旧型では、10センチ幅だったリフト機構を、わずか4センチ幅に凝縮。トレイ1枚、食器1個の重さにも敏感に反応する自動定位機能を発揮します。



- 周囲環境にマッチする主要部シート貼りのオールステンレス製
- 保温式は半透明カバーつき
使わない時は側面に引っかけておけます
- 食器にやさしい段差なしの収納内壁
- 移動時の衝撃を防ぐコーナードンパーゴム
- ステンレスボールベアリングの昇降ガイドで耐久性向上
- 一枚の食器にも感ずるセルフレベル機能
- ばね調節は片側だけで簡単
- 世界に誇る収納力とコンパクトデザイン

形式（※印は写真掲載機種）		用途・ストック数量の目安	ばね調節範囲	ストック部 A×B	外形寸法 C×D
保温なし	保温式（注1）				
CL4246	※CL4246H	410×450トレイ80枚／トレイ併用グラス150個カップ120個	20～40kg	420×460	420×500
※CL5227	CL5227H	ハーフサイズラック5段／ラックにグラス90個カップ60個	10～20kg	520×270	520×310
※CL5252	※CL5252H	フルサイズラック5段／ラックにグラス180個カップ125個	20～40kg	520×520	520×560

（注1）保温式はAC100V450Wヒーターを固定サーモスタットで制御し、保温用半透明カバーが付属します。

世界初の独立多列リフト、ビュフェ・バイキングにも活躍

CL26W4形の側面板を半透明に代えて内部構造を説明したものです。実際の商品ではありません。



- 新開発の極薄リフト機構部のユニットの2本～6本を組み合わせ、食器ストック台がおのおの独立に上下する世界初の食器ディスプレイです。
- その使い方は多様、同じ食器を多列にストックすることも、異なる食器をストックすることも自在に使い分けができます。
- 食器と食器の縁が触れないようにセパレーターで仕切り、大切な食器のチッピングを防ぎます。
- 多列式では、食器の先入れ先出しに近い使い方をすることができます。
- 多量の食器を保温し、搬送しているビュフェやバイキングなどでの食器サービスの省力化と演出のお役に立ちます。



CL16W6



CL26W4H

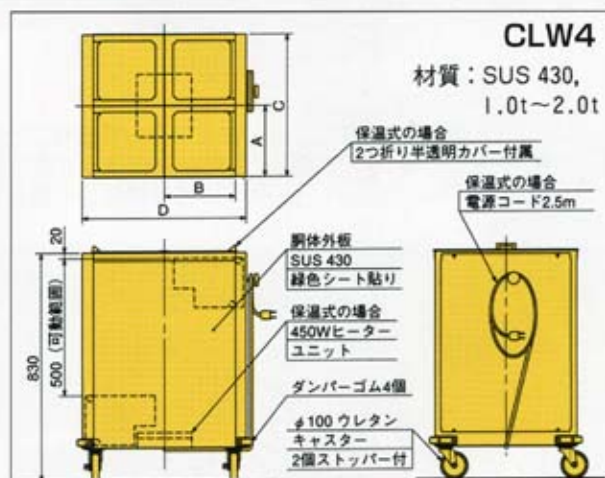


CL32W2

使いやすい2つ折りの保温カバー

新たな2つ折りポリカーボネート製食器カバーは、保温効率を高め、2列式の場合は他の食器の保温を続けながら片方の食器を使用することができます。軽

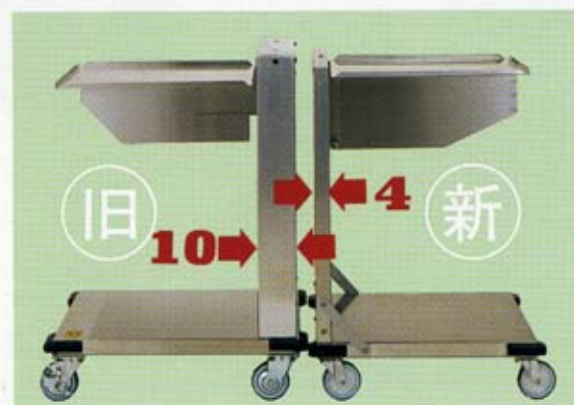
いうえ、半透明のため、カバーをした状態でも内容が確認できます。カバーを全部はずしたときは、縁に引っかけておけるので、邪魔になることもありません。



形式 (※印は写真掲載機種)		用途・ストック数量の目安		ばね調節範囲	ストック部 A×B	外形寸法 C×D
保温なし	保温式 (注1)					
CL26W2	CL26W2H	皿255φ×60枚×2列	120枚	20～30kg×2	260×260×2列	520×300
CL29W2	CL29W2H	皿285φ×55枚×2列	110枚	20～30kg×2	290×290×2列	580×330
※CL32W2	CL32W2H	皿315φ×50枚×2列	100枚	20～40kg×2	320×320×2列	640×360
CL16W4		どんぶり158φ×30個×2列×2	120個	5～15kg×4	160×160×2列×2	324×394
※CL16W6		どんぶり158φ×30個×3列×2	180個	5～15kg×6	160×160×3列×2	486×394
CL21W4	CL21W4H	皿205φ×60枚×2列×2	240枚	10～25kg×4	210×210×2列×2	420×500
CL26W4	※CL26W4H	皿255φ×60枚×2列×2	240枚	20～30kg×4	260×260×2列×2	520×600

(注1) 保温式はAC100V450Wヒーターを固定サーモスタットで制御し、保温用2つ折り半透明カバーが付属します。

長年の技術の蓄積が生んだ極薄リフト機構



10センチから4センチへ

いままで左のように10センチ幅の中に内蔵されていたリフトとばねの機構を4センチ幅に凝縮、60%のスリム化に世界で初めて成功しました。上下の昇降ガイドにはステンレス製ボールベアリングを採用するなど最新技術の応用でより高い耐久性を持たせています。〈特許・実用新案・意匠登録申請中〉



KN5251



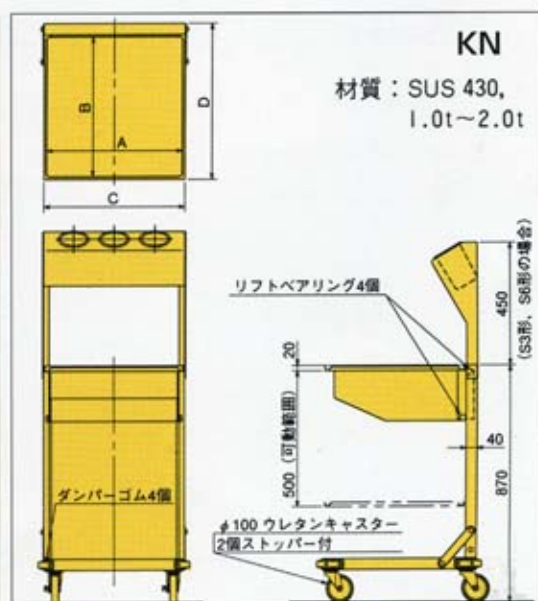
KN4245W



KN5245-T4



KN4245-S3



形式 (※印は写真掲載機種)			用途・ストック数量の目安		ばね調節範囲	ストック部 A×B	外形寸法 C×D (注1)
標準型	シルバーシリンダーつき	シルバートレーつき					
KN4245	※KN4245-S3	KN4245-T3	トレイ用	80～100枚	20～40kg	400×450	420×510
※KN5251	KN5251-S3	KN5251-T4	フルサイズラック用	5～6段	20～50kg	510×510	520×570
KN5245	KN5245-S6	※KN5245-T4	トレイ2列用	160～200枚	20～50kg	680×450	680×510
※KN4245W			トレイ独立2列用	160～200枚	(20～40kg)×2	(400～450)×2	840×510

(注) シルバートレーつきの-T3形、-T4形はシルバートレーを追加購入すると-T6形(トレイ6個)、-T8形(トレイ8個)として使用できます。

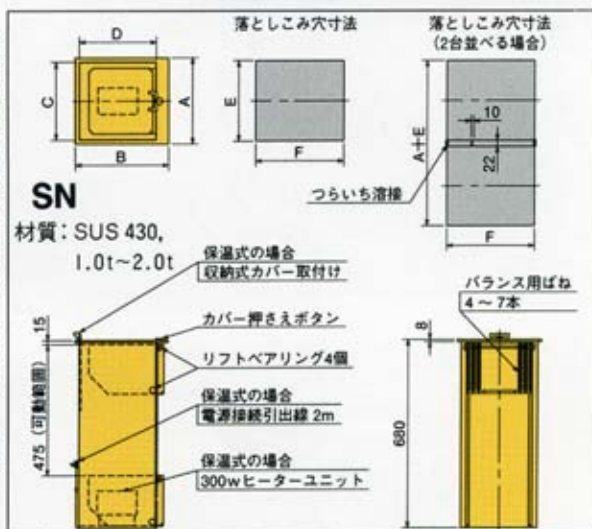
SN シリーズ

角形落としこみユニット

- 保温カバーはシリンダーの片側に落としこんでおり、カバーするときに引き出すと根元が蝶番のように回動し、食器が数枚露出していても、押しこんで、ピッタリカバーできるよう手前の偏芯ボタンでロックできる新構造（実用新案・意匠登録申請中）です。
- 片側リフト構造の特長として、カウンターに落としこむときに、ばねリフト部を手前がわにしておく落としこみ後に、ばね調整ができます。



世界初の片側ベアリング・エレベータ式



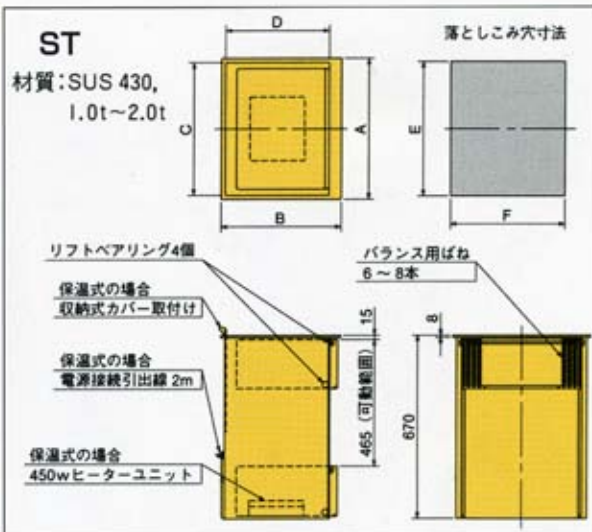
形式（※印は写真掲載機種）		適用食器・ストック数量の目安		ばね調節範囲	図4による寸法		
保温なし	保温式（注1）				フランジA×B	ストック部C×D	落としこみ穴E×F
SN16		155φ以下	皿60枚・どんぶり30個	5～15kg	190×220	160×160	168×202
※SN18	SN18H	175φ以下	皿60枚・どんぶり30個	10～20kg	210×240	180×180	188×222
SN23	※SN23H	225φ以下	皿60枚・どんぶり30個	10～25kg	260×290	230×230	238×272
※SN25	SN25H	245φ以下	皿60枚・どんぶり30個	20～32.5kg	280×310	250×250	258×292
SN28	※SN28H	275φ以下	皿60枚・どんぶり30個	20～35kg	310×340	280×280	288×322

（注1）保温式はAC100V300Wのヒーターを固定サーモスタットで制御し、保温用収納式半透明カバーが付属します。

ST シリーズ

ラック・トレイ用落としこみユニット

SNシリーズと同じ片側ベアリング・エレベータ式構造、SNシリーズと同じ特長を持った新シリーズ



形式（※印は写真掲載機種）		適用食器・ストック数量の目安	ばね調節範囲	フランジ A×B	ストック部 C×D	落としこみ穴 E×F
保温なし	保温式（注1）					
※ST2550	ST2550H（注2）	ハーフサイズラック5段	10～20kg	550×330	520×270	526×312
ST5050	※ST5050H（注3）	フルサイズラック5段	20～40kg	550×580	520×520	526×562
※ST3041	ST3041H	トレイ8枚/トレイ専用カップ96個（8段）グラス120個（6段）	20～32.5kg	470×390	440×330	446×372
ST3545	ST3545H	トレイ8枚/トレイ専用カップ120個（8段）グラス150個（6段）	20～40kg	510×440	480×380	486×422

（注1）保温式はAC100V450Wのヒーターを固定サーモスタットで制御し、保温用収納式半透明カバーが付属します。

（注2）保温カバーは収納式ではありません。（注3）保温カバーは2つ折りとなり収納式ではありません。

SR シリーズ

丸形落としこみユニット

食器の浮上部は4本のガイドスタッドでやさしくガードされます。(写真) 3種類の色分けされたばねで台座を4方で吊り下げ、つねにバランスのとれた自動定位機能を実現します。

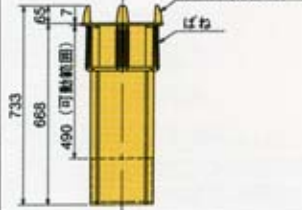


SR 材質:SUS 430, 1.0t~2.0t

落とし込み穴寸法



ガイドスタッド



形 式	用途・ストック数量の目安	ばね調節範囲	フランジ直径A	ストック部内径B	落としこみ穴径C
SR18	175φ以下 皿60枚	10~20kg	250φ	180φ	228φ
SR23	225φ以下 皿60枚	20~25kg	300φ	230φ	278φ
SR28	280φ以下 皿60枚	20~35kg	355φ	285φ	333φ

RCK56・60

ライスウォーマー ディスプレイ

RK5040

ライスコンテナ ディスプレイ



RCK56

炊飯後の炊飯釜を3段収納し、そのまま保温して盛りつけラインへ移動して盛りつけ、いちばん上の釜が空になって取り去ると2番目の釜がばねの力で押し上げられ3釜を連続して盛りつけることができます。

形 式	RCK56	RCK60
適 用	9L 炊飯釜3段収納	10L 炊飯釜3段収納
電源・ヒータ容量	AC100V 50/60Hz 450Wヒーターサーモスタット制御	
外形寸法	560W×685D×870H	640W×725D×870H
積重ね用木蓋	別途費用	



RK5040

- 9L用保温コンテナを3段積載し、盛りつけラインへ移動させてそのまま盛りつけ作業を3コンテナ連続しておこなうことができます。
- 空になったコンテナを取り外すと受け台は1段分リフトアップし、つねに床から90cmの盛りつけレベルを保ちます。
- 空になったコンテナは受け台の下へ1~2個おいて使うことができます。コンテナのフタは、盛りつけ時フックに立てかけておきます。
- 保温コンテナ(セキスイ20D形485W×375D×256H)は付属しません。
- 外形寸法: 540W×570D×870H

本カタログ掲載の内容は、改良のため予告なく変更することがあります。



自動化フードサービス機器の専門メーカー

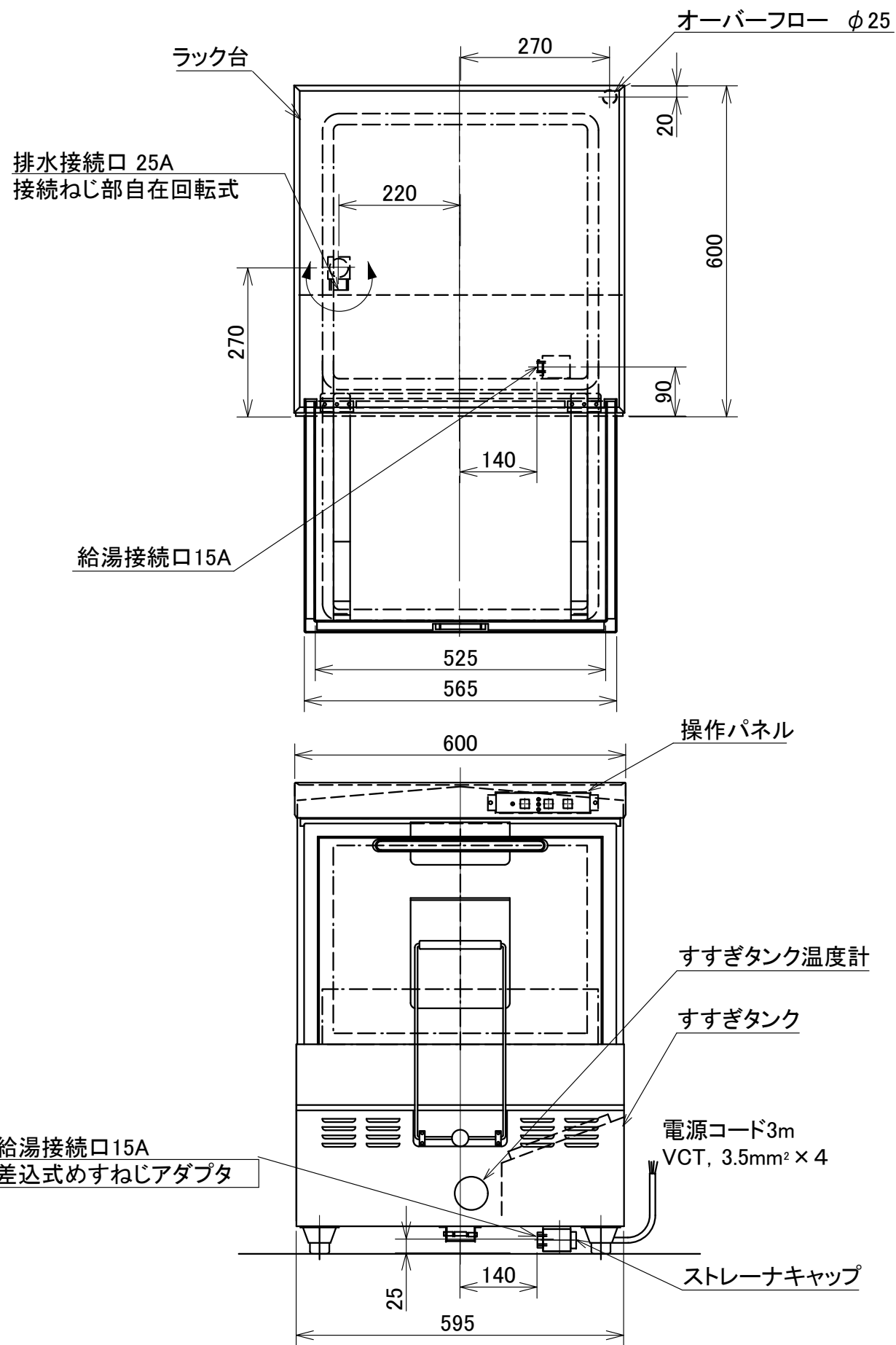
日本洗淨機株式会社

本 社 東京都大田区鶴の木 2-43-14 ☎ 03(3750)4451 FAX 03(3750)4890
大 阪 支 店 大阪市城東区永田 4-2-7 ☎ 06(6965)9600 FAX 06(6965)9601
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台 1-1324 ☎ 052(772)7255 FAX 052(772)7307
仙台営業所 仙台市太白区泉崎 1-19-1 ☎ 022(243)4660 FAX 022(243)4663
新潟営業所 新潟市東区牡丹山 4-8-3 ☎ 025(273)2331 FAX 025(273)2438
福岡営業所 大野城市大城 5-21-24 ☎ 092(513)9622 FAX 092(513)9623
ホームページ www.n-sen.com メールアドレス info@n-sen.com

代 理 店

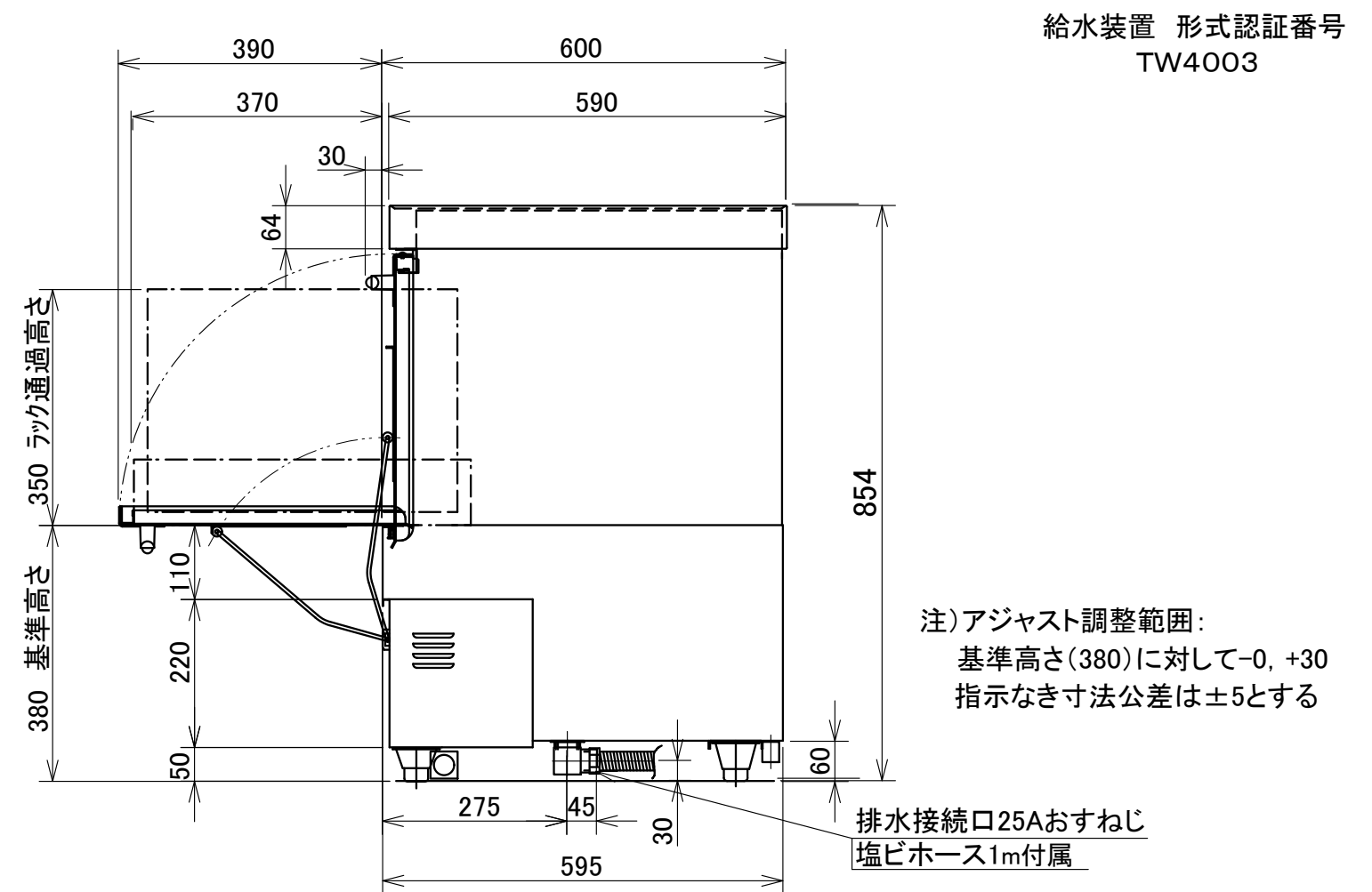
安全に関するご注意

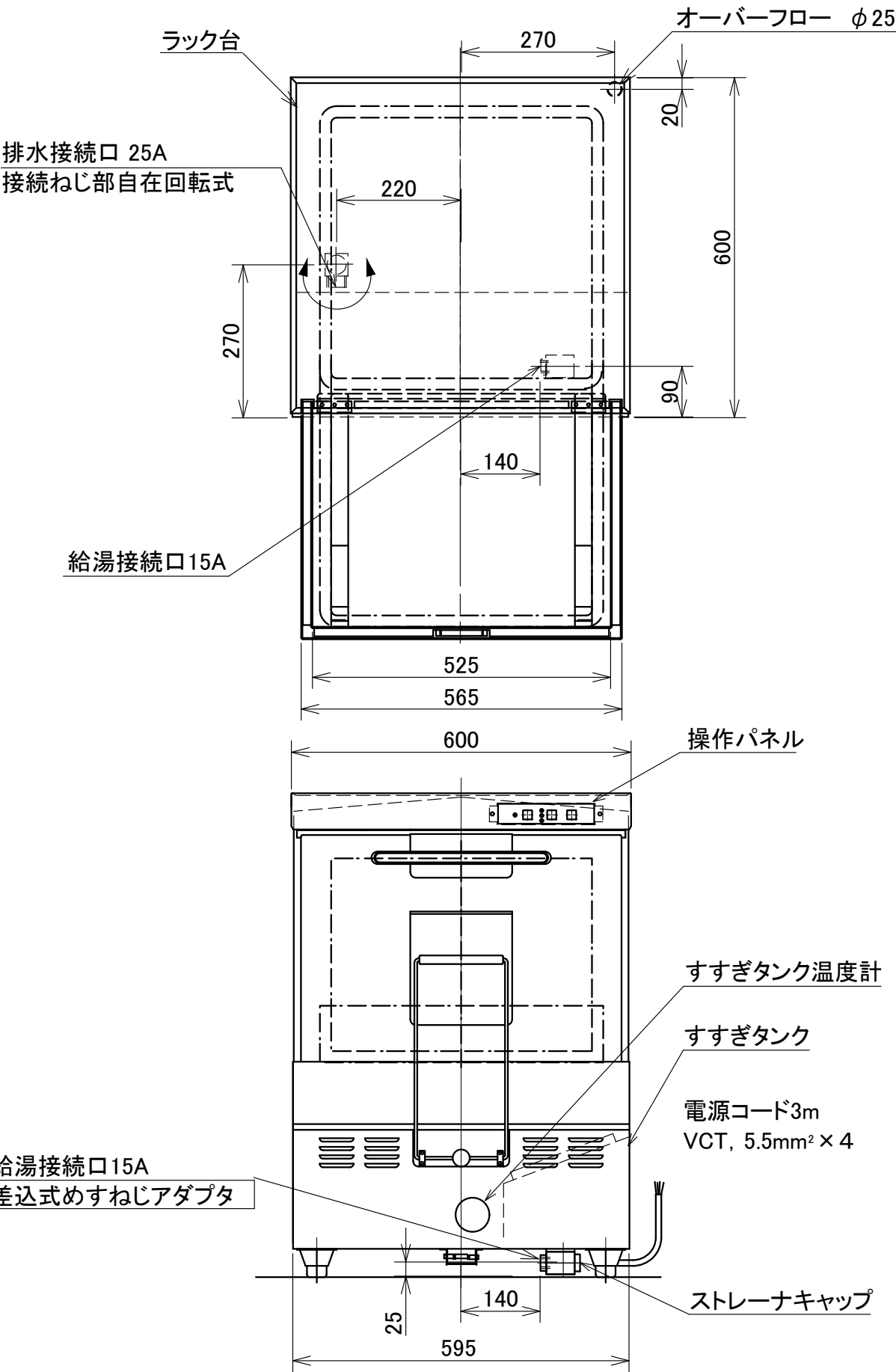
- ご使用前に「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
- 本機の外装・内部構造へは水をかけないでください。
- 本機の設置場所は高温になる所や水のかかる所は避けてください。
- アースの必要な機種はD種接地工事を必ず行ってください。
- 取扱いを誤ると、火災、感電などの原因となることがあります。



洗 浄 方 式	洗 浄	上部 回転ノズル、下部 スーパーロングノズル
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル
洗 浄 時 間	標 準	1ラック72秒 洗浄 57秒、水切 3秒、すすぎ 12秒
	長	1ラック102秒 洗浄 87秒、水切 3秒、すすぎ 12秒
ラック 処 理 数		短:50ラック/H、長:35ラック/H(500mm 角形ラック)
必用給湯能力	給 湯 温 度	60℃以上
	給 湯 量	3.4 L/min以上
	給 湯 圧	49.1 kPa ~ 491 kPa (0.5 ~ 5.0 kgf/cm ²)
すすぎ湯消費量		2.2 L/ラック
洗 浄 タ ン ク		タンク容量:33 L、電気ヒーター1.0 kW サーミスタ方式(65℃設定) 液面スイッチによる空焚き防止
すすぎ湯タンク		容量:8.1L(有効3.2 L) 電気ヒーター3.0 kW 温度制御:サーミスタ方式(80℃設定)、液面スイッチによる空焚き防止
洗 浄 ポ ンプ		電動機定格出力 750 W
すすぎポンプ		電動機定格出力 60 W
電 源		三相 200V 50/60 Hz
最 大 消 費 電 力		5.0 kW
最 大 電 流 値		16.7 A
質 量		60 kg

※洗剤, リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

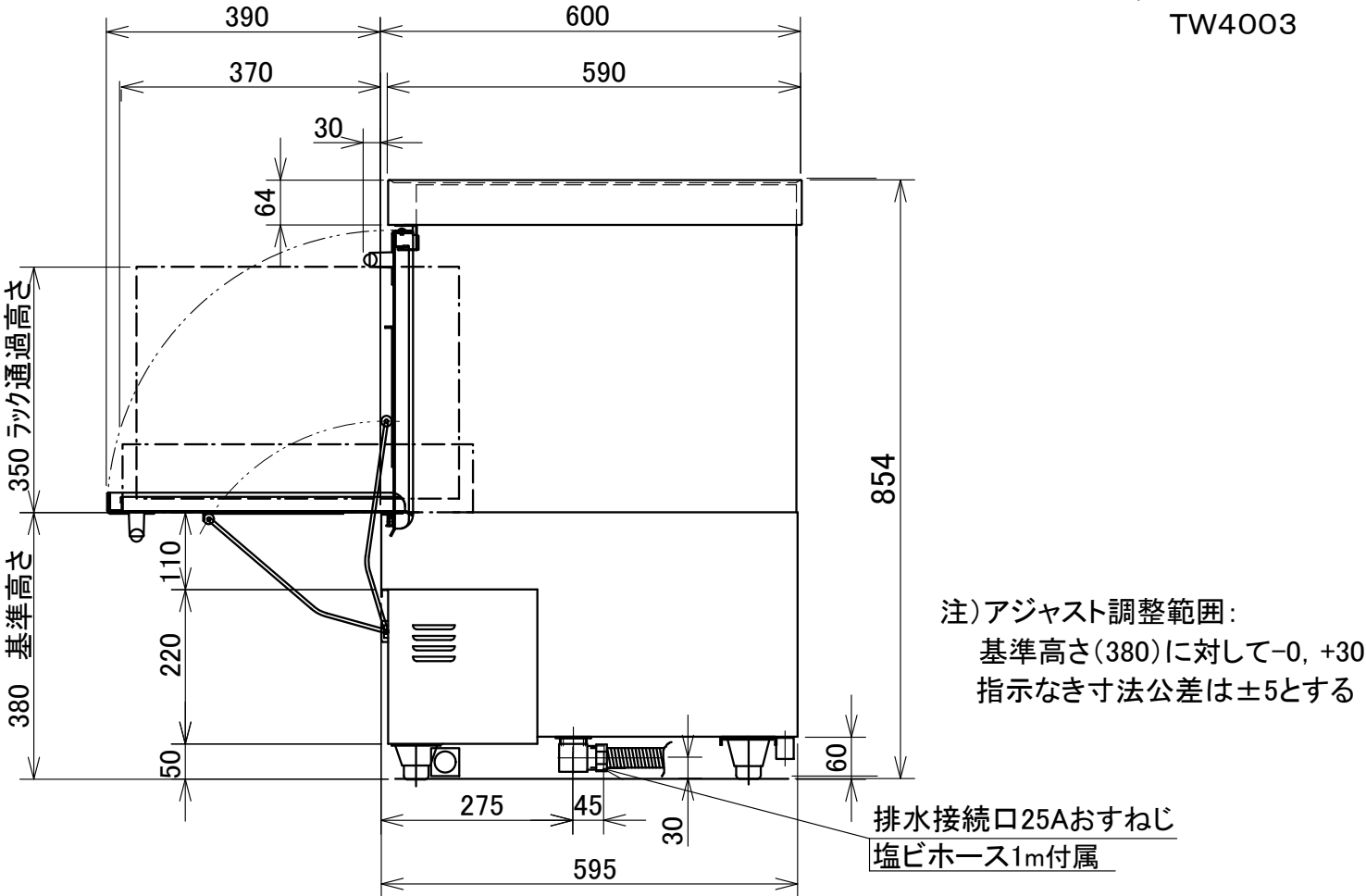


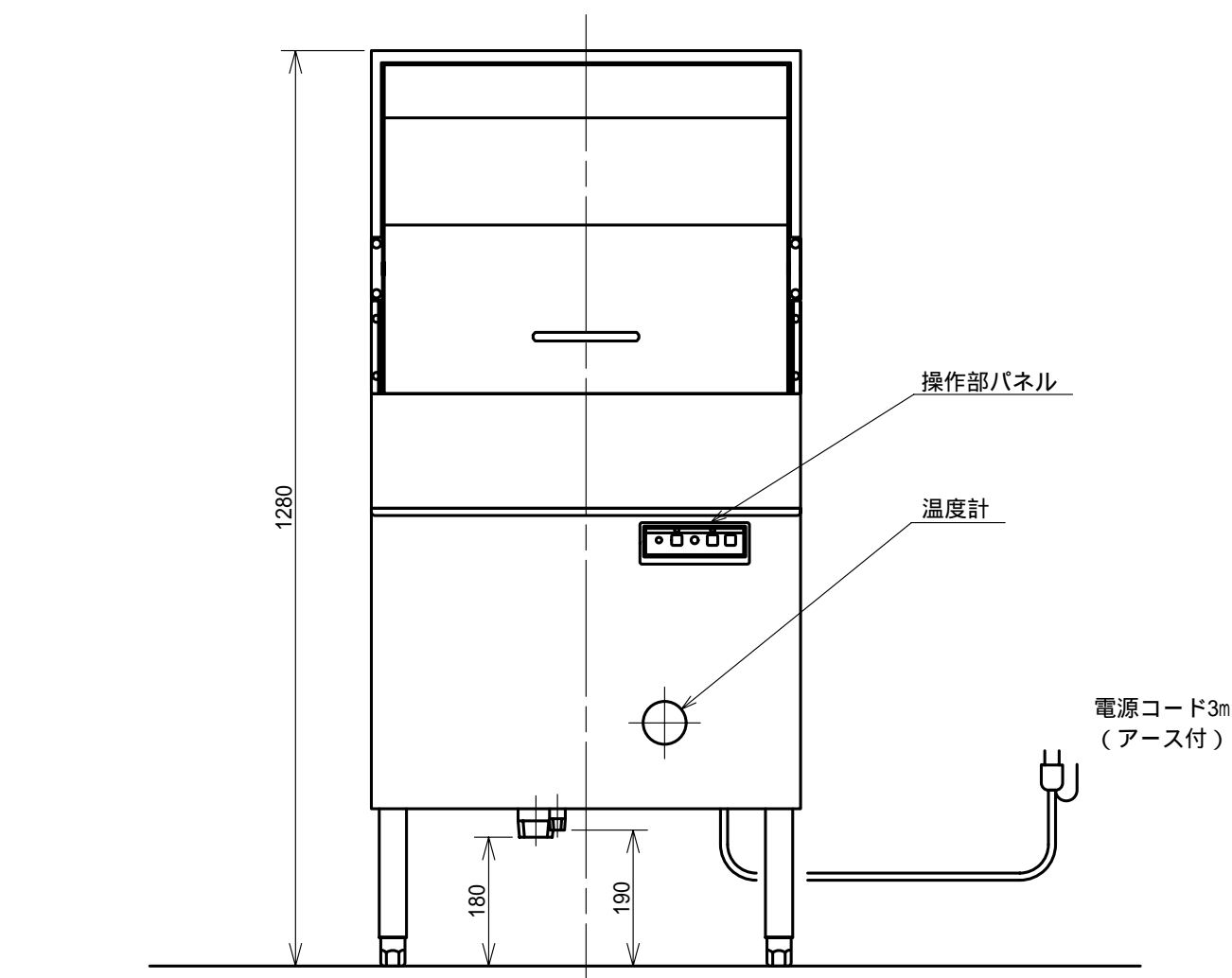


洗 浄 方 式	洗 浄	上部 回転ノズル、下部 スーパーロングノズル
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル
洗 浄 時 間	標 準	1ラック72秒 洗浄 57秒、水切 3秒、すすぎ 12秒
	長	1ラック102秒 洗浄 87秒、水切 3秒、すすぎ 12秒
ラック 処 理 数		短:50ラック/H、長:35ラック/H(500mm 角形ラック)
必用給湯能力	給 湯 温 度	40℃以上
	給 湯 量	3.4 L/min以上
	給 湯 圧	49.1 kPa ~ 491 kPa(0.5 ~ 5.0 kgf/cm ²)
すすぎ湯消費量		2.2 L/ラック
洗 浄 タ ン ク		タンク 容量:33 L、電気ヒーター1.0 kW サーミスタ方式(65℃設定) 液面スイッチによる空焚き防止
すすぎ湯タンク		容量:8.1L(有効3.2 L) 電気ヒーター6.0 kW 温度制御:サーミスタ方式(80℃設定)、液面スイッチによる空焚き防止
洗 浄 ポ ン プ		電動機定格出力 750 W
すすぎポンプ		電動機定格出力 60 W
電 源		三相 200V 50/60 Hz
最 大 消 費 電 力		8.0 kW
最 大 電 流 値		25.3 A
質 量		60 kg

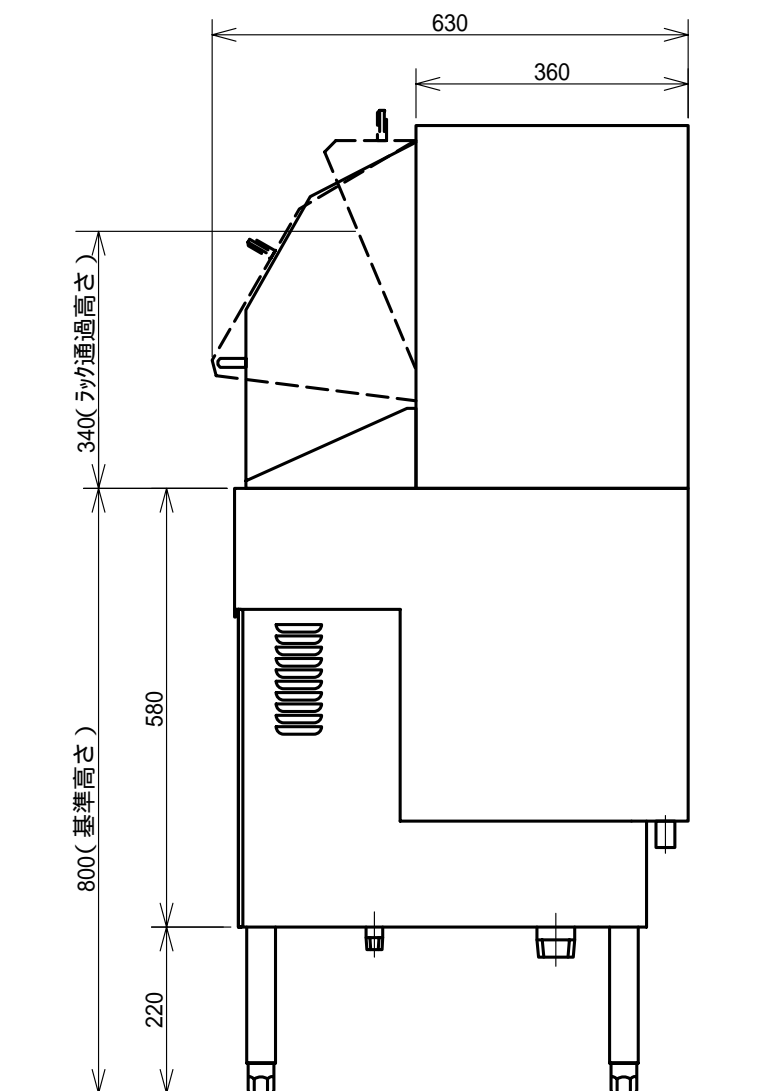
※洗剤、リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

給水装置 形式認証番号
TW4003

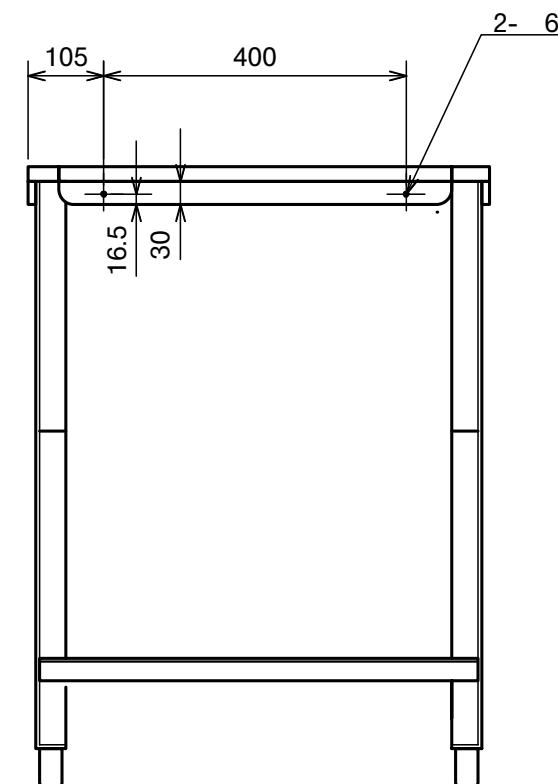
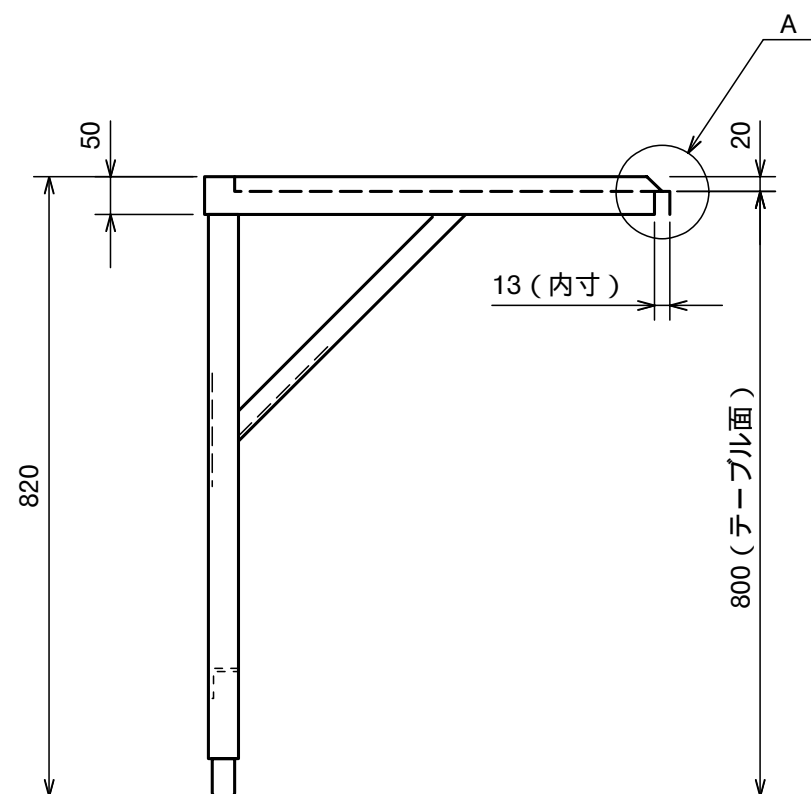
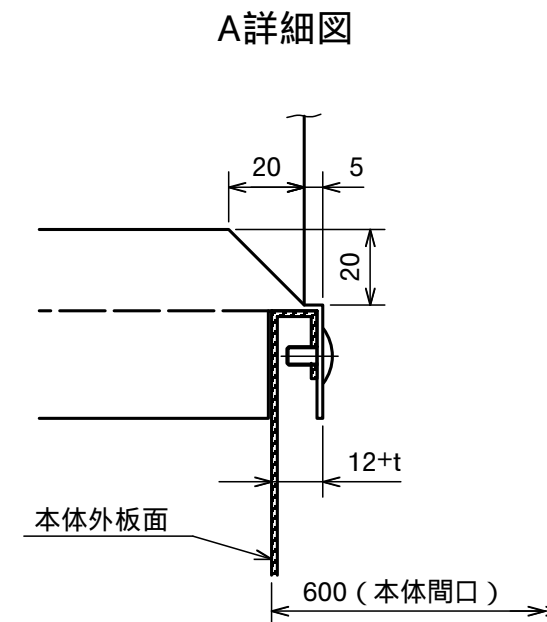
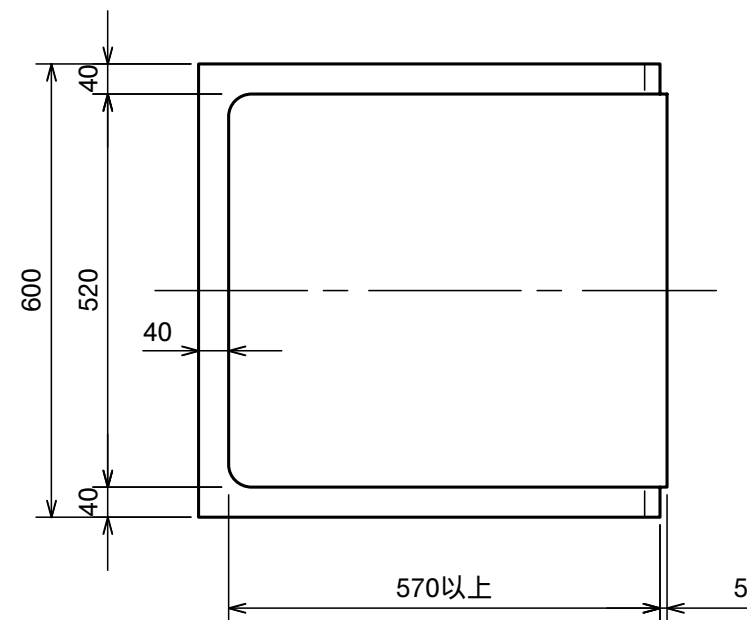




給水装置 形式認証番号
TW4003



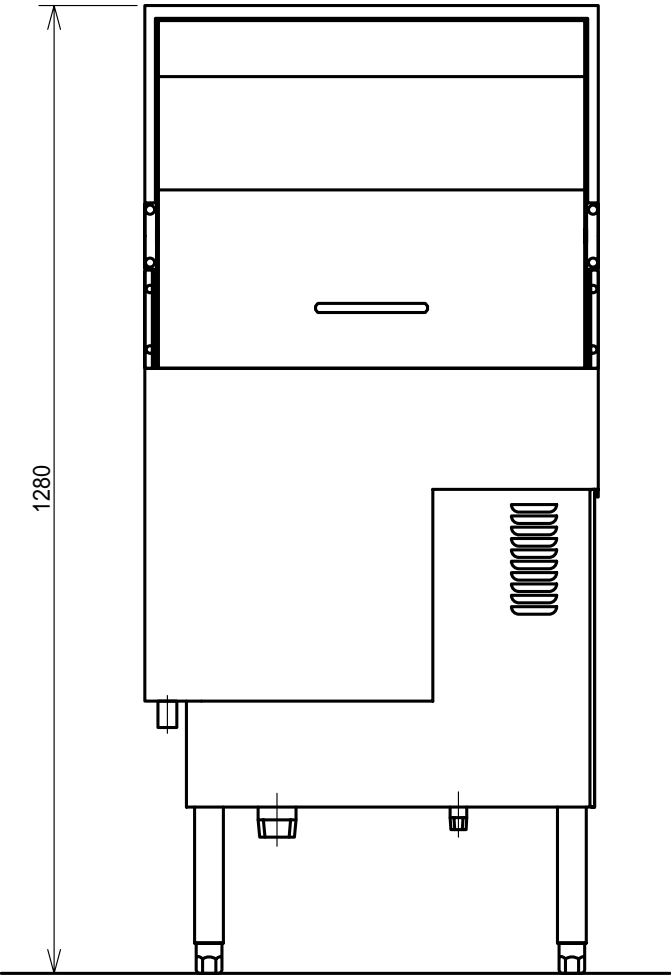
注) 指示なき寸法公差は ± 5 とする



洗浄方式	洗 浄	上 , 下回転ノズル	洗 浄 槽	容 量 : 42 L
	すすぎ	上部回転ノズル 下部4バルブ4アーム回転ノズル		加熱方式 : すすぎタンク熱伝導式
洗 浄 時 間	1 ラック 80 s 洗浄 62 s , 水切 5 s , すすぎ 13 s		すすぎ湯タンク	容 量 : 13 L (有効 5 L)
	ラ ッ ク 処 理 数			加熱方式 : 電気ヒーター 1.4 kW (運転中 0.7 kW)
必 要 給 湯 (水) 能 力	45 ラック / h (500mm 角形ラック)		洗 浄 ポ ン プ すすぎ ポ ン プ 電 源 消 費 電 力	温度制御 : サーミスタ方式 (85)
	給湯温度 : 80 以上			電動機定格出力 400 W
	給湯量 : 3.4 L / min以上			電動機定格出力 60 W
	給湯圧 : 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)			単相 100 V 50 / 60 Hz
すすぎ湯消費量	2.8 L / ラック		最大電流値	1.4 kW
			質 量	14.5 A
				80 kg

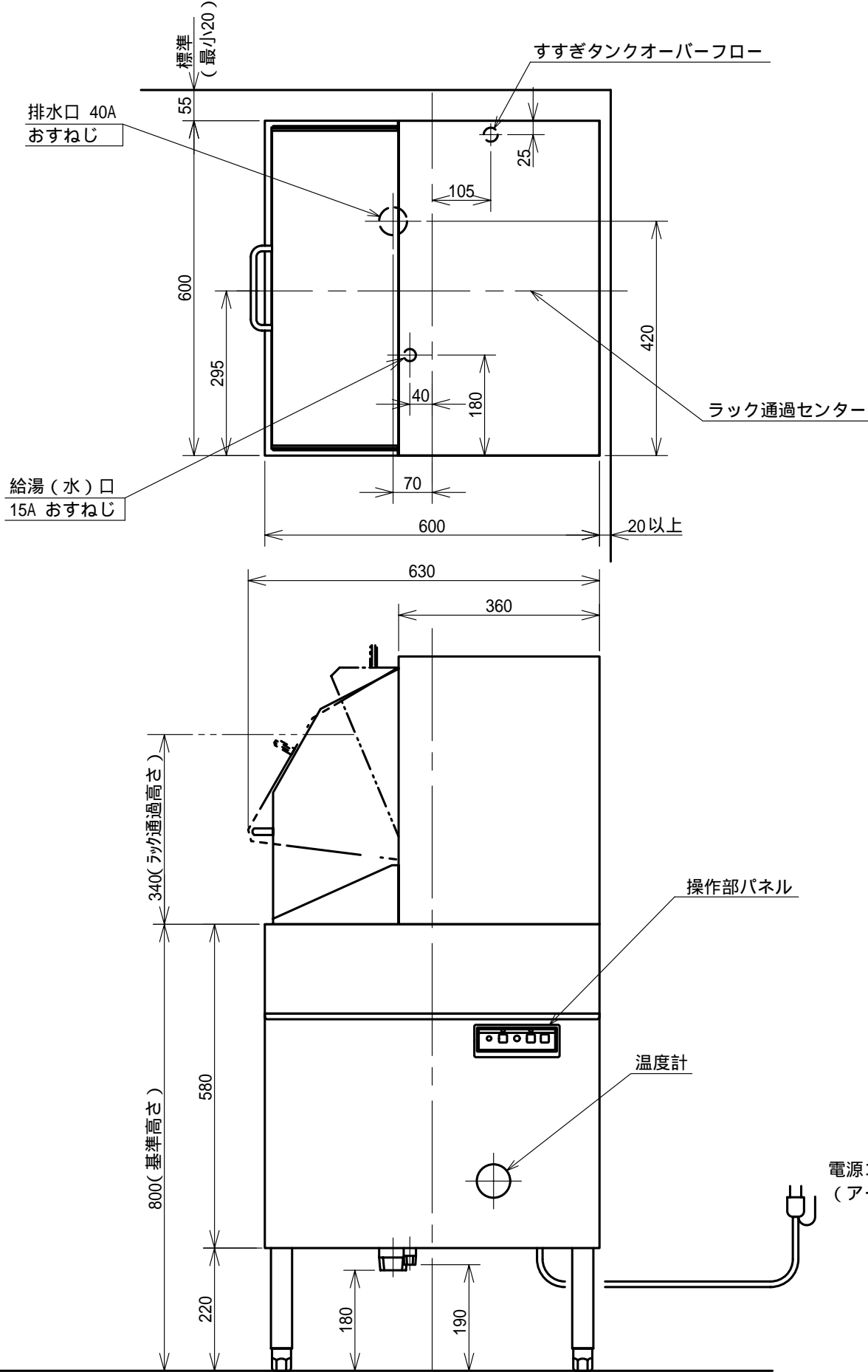
洗剤 , リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

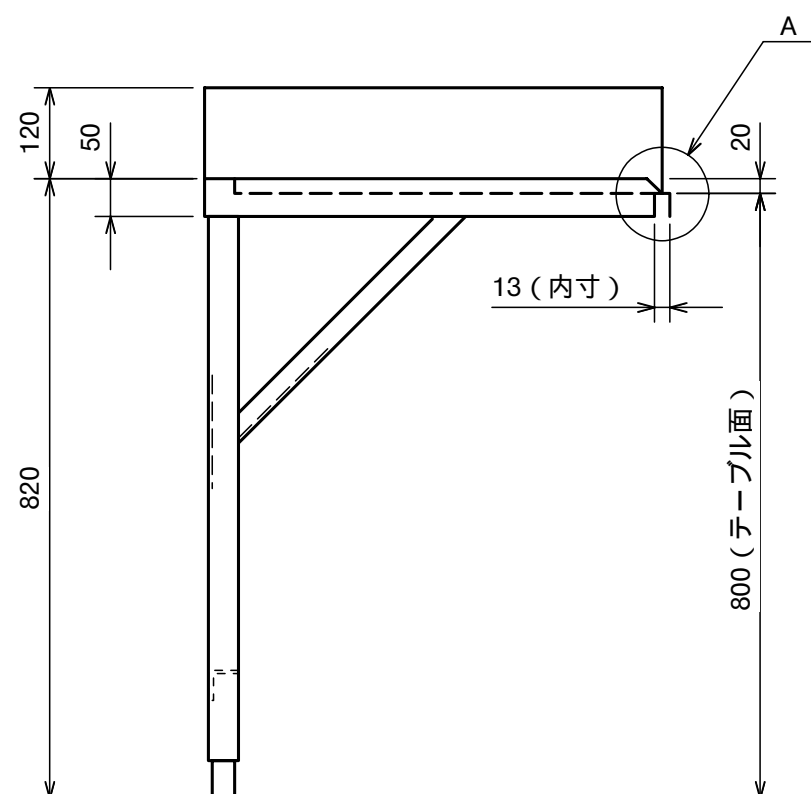
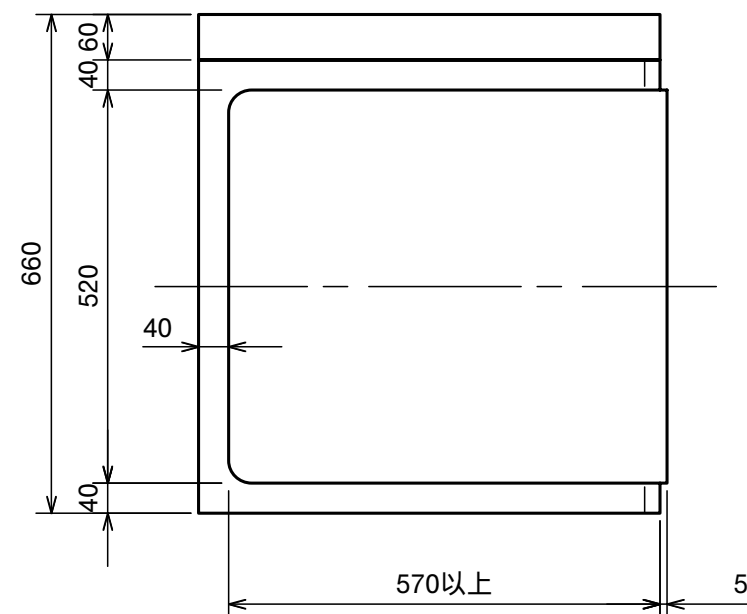
給水装置 形式認証番号
TW4003



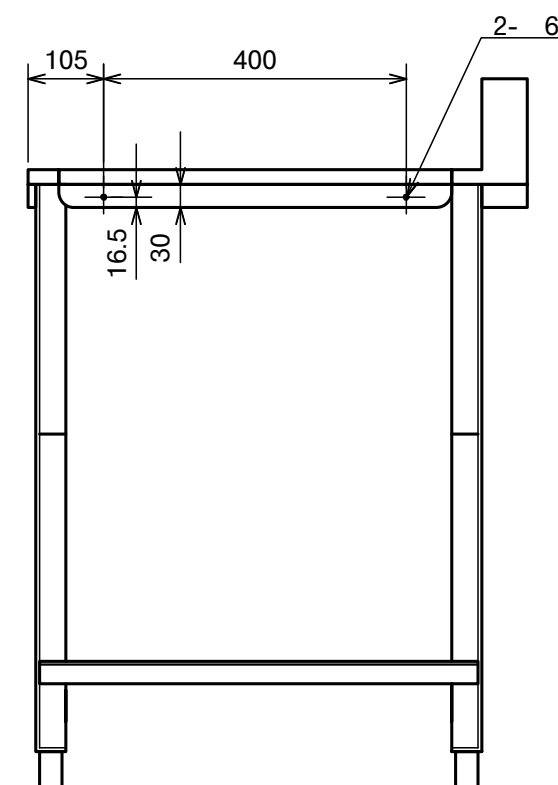
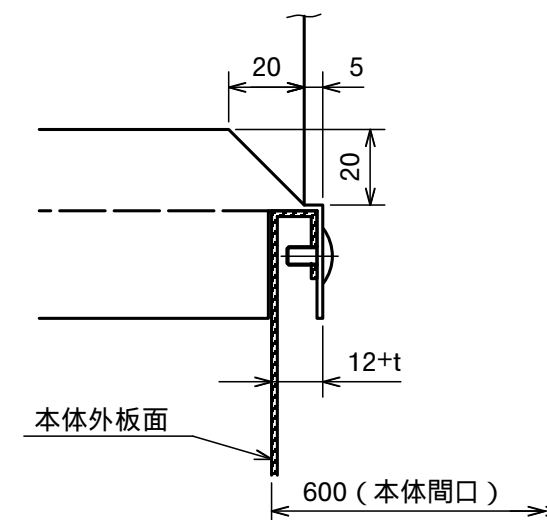
注) アジャスト調整範囲 :
基準高さ (800) に対して -30 , +60

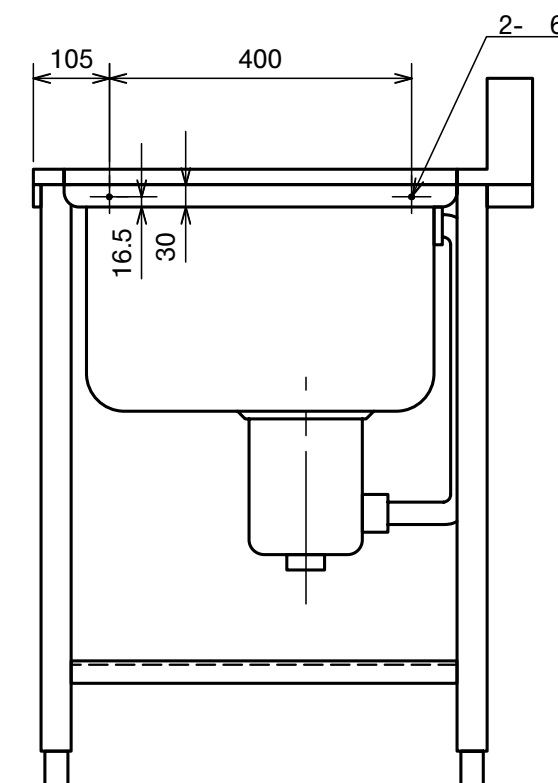
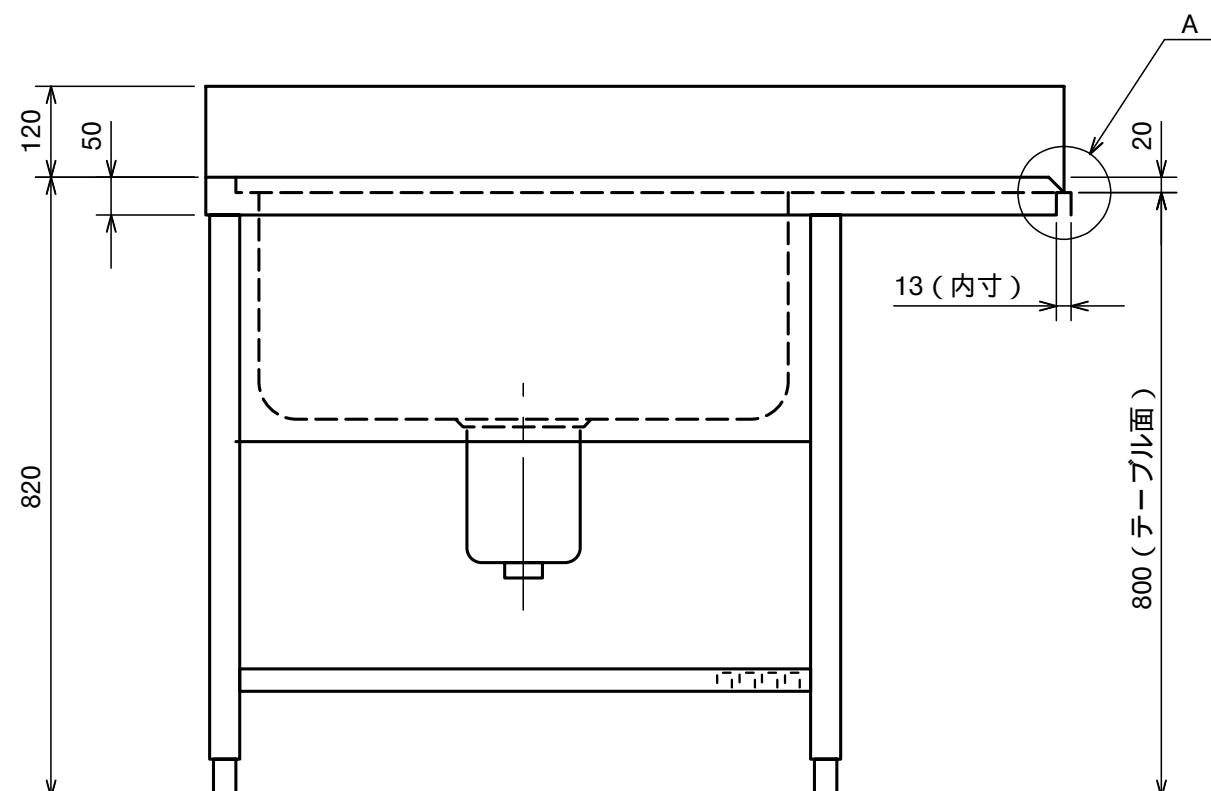
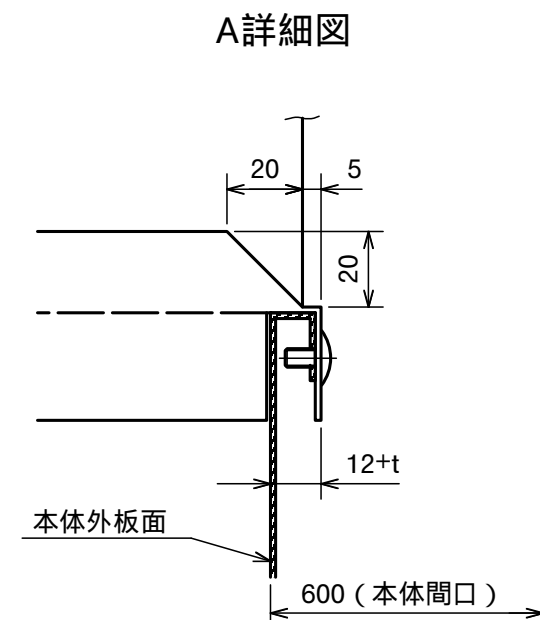
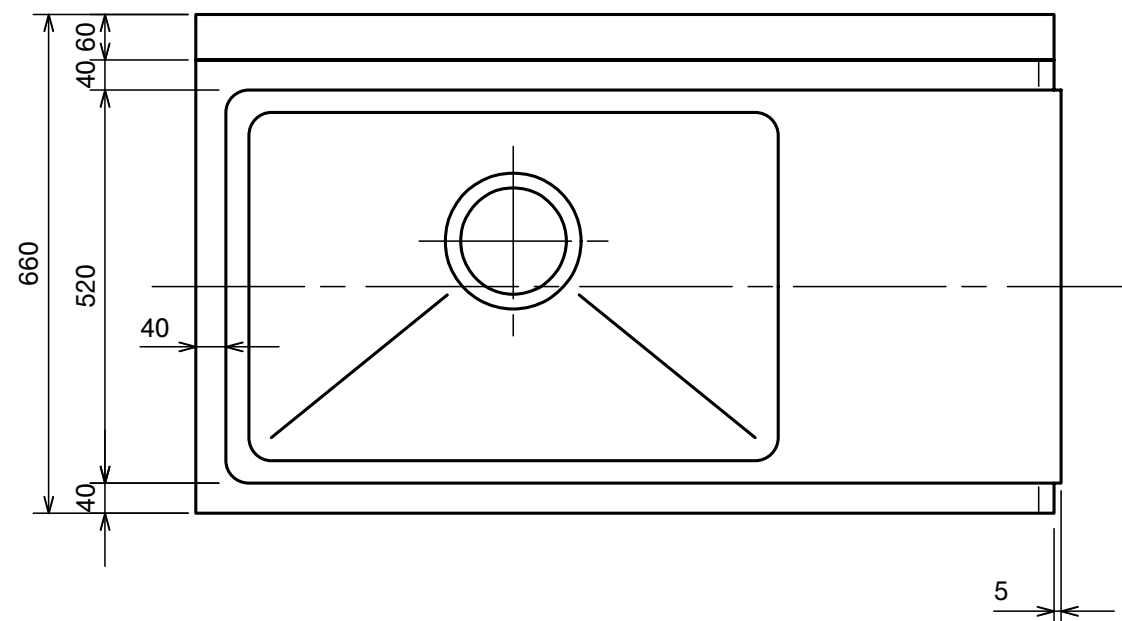
注) 指示なき寸法公差は ±5 とする

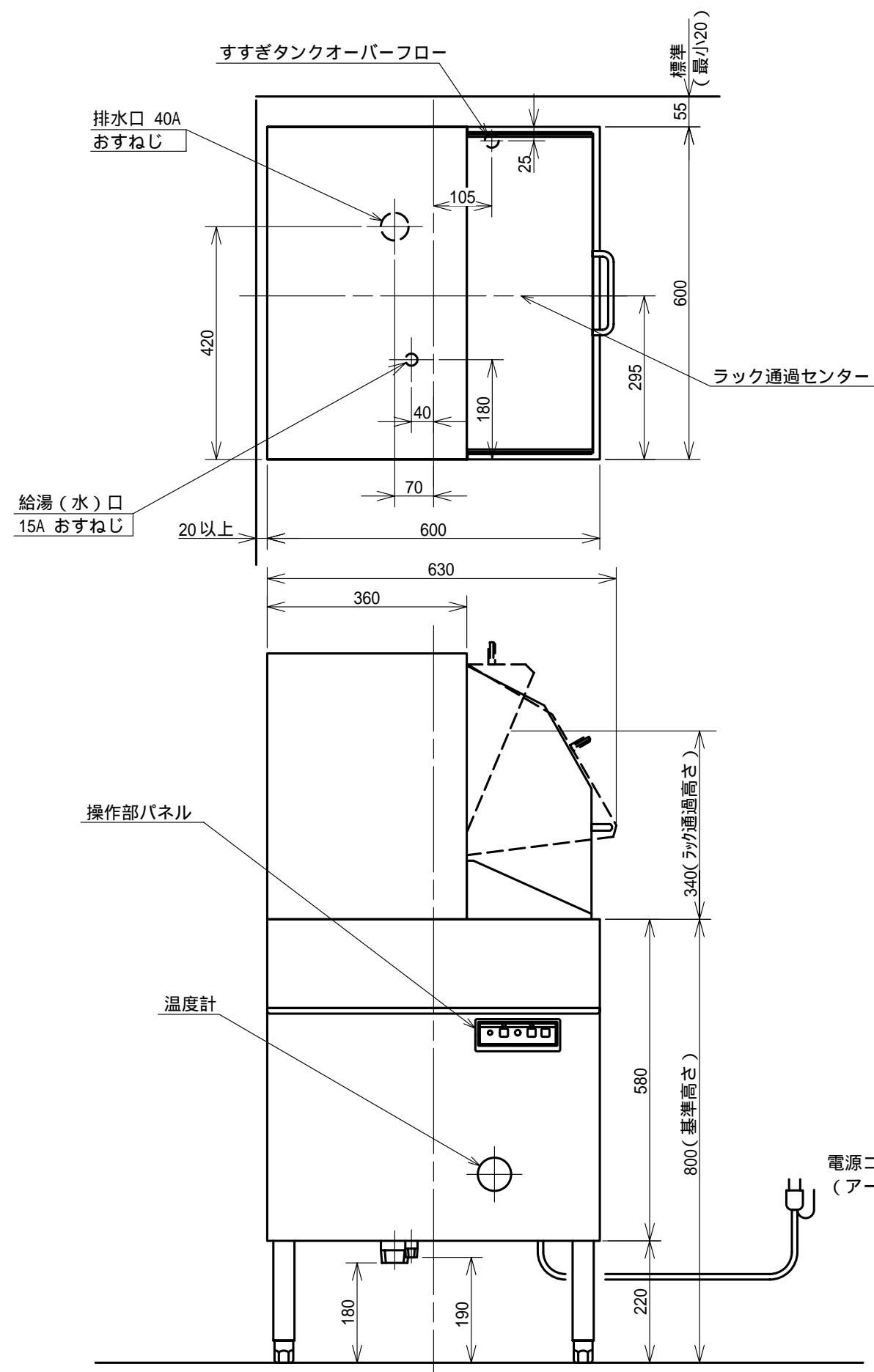




A詳細図



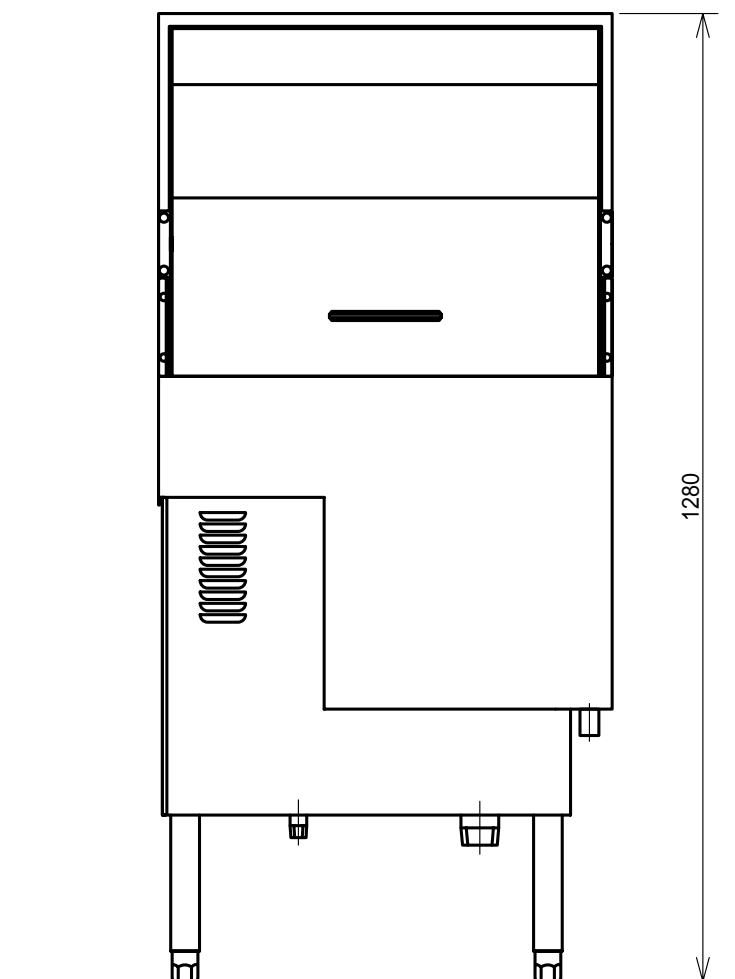




洗浄方式	洗 浄	上, 下回転ノズル	洗 浄 槽	容 量 : 42 L
	すすぎ	上部回転ノズル 下部4バルブ4アーム回転ノズル		加熱方式 : すすぎタンク熱伝導式
洗 浄 時 間		1 ラック 80 s 洗浄 62 s, 水切 5 s, すすぎ 13 s	すすぎ湯タンク	容 量 : 13 L (有効 5 L) 加熱方式 : 電気ヒーター 1.4 kW (運転中 0.7 kW) 温度制御 : サーミスタ方式 (85)
ラ ッ ク 処 理 数		45 ラック / h (500mm 角形ラック)		
必 要 給 湯 (水) 能 力		給湯温度 : 80 以上 給湯量 : 3.4 L / min以上 給湯圧 : 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	洗 浄 ポ ン プ	電動機定格出力 400 W
			すすぎ ポ ン プ	電動機定格出力 60 W
			電 源	単相 100 V 50 / 60 Hz
				消 費 電 力
すすぎ湯消費量		2.8 L / ラック	最 大 電 流 値	14.5 A
			質 量	80 kg

洗剤，リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

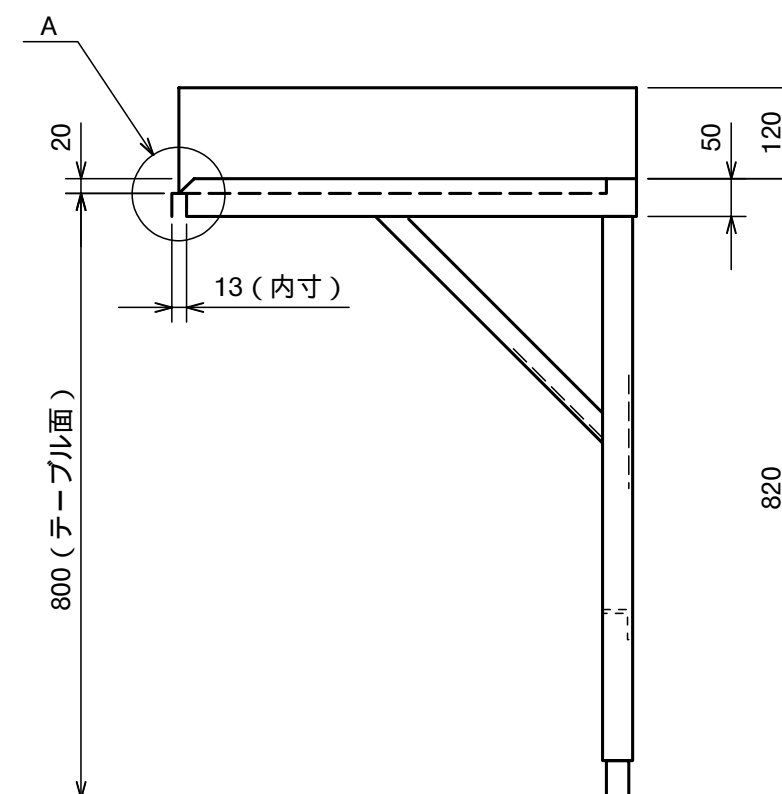
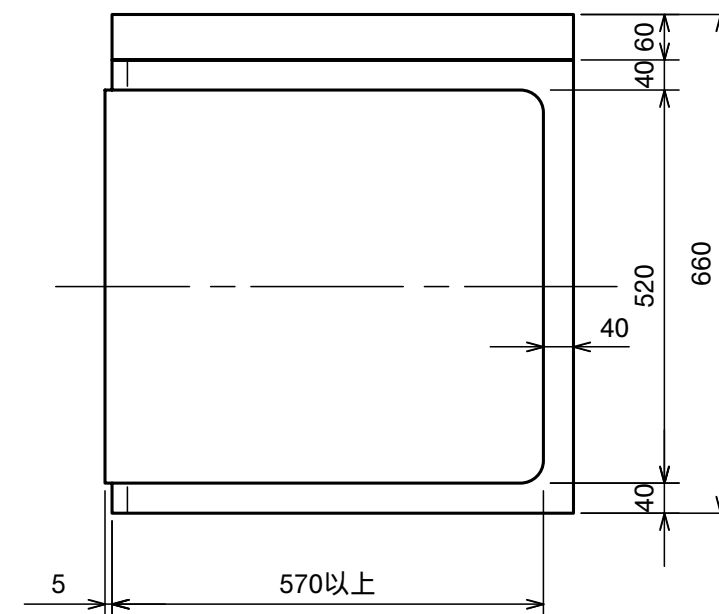
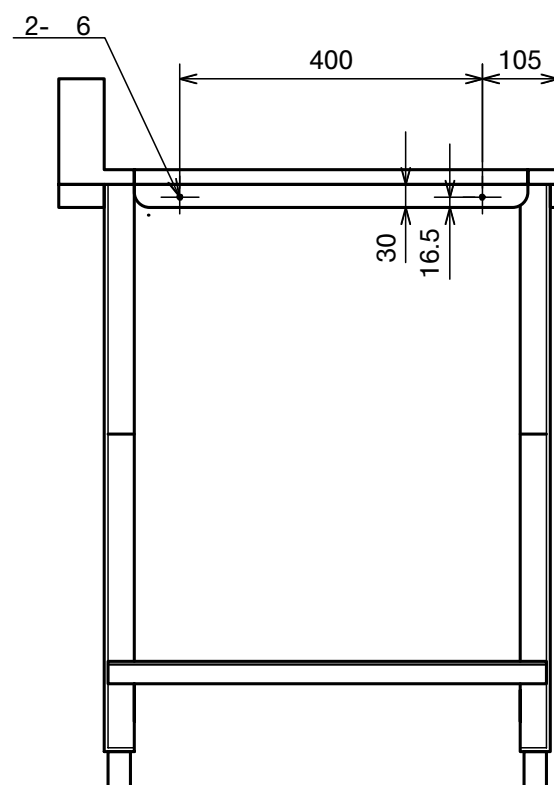
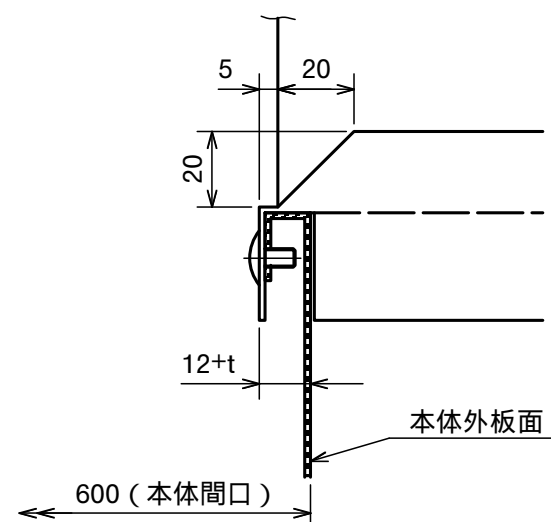
給水装置 形式認証番号
TW4003



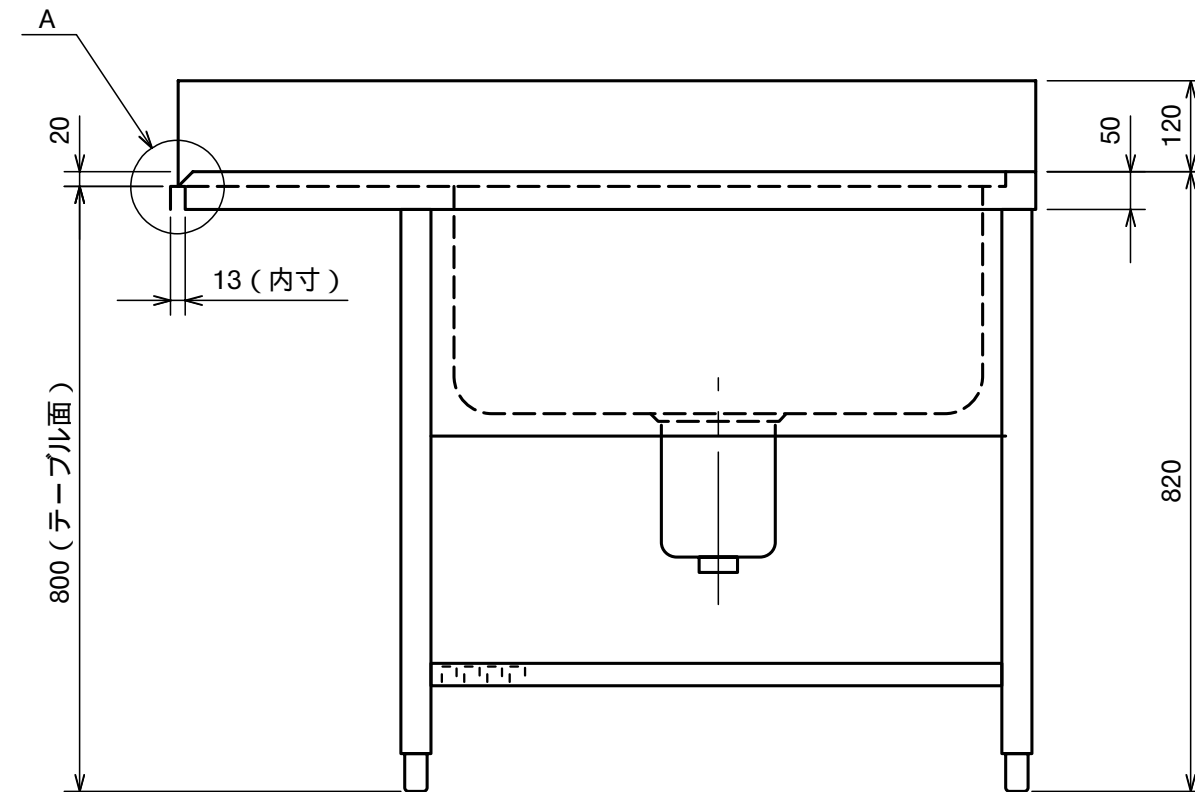
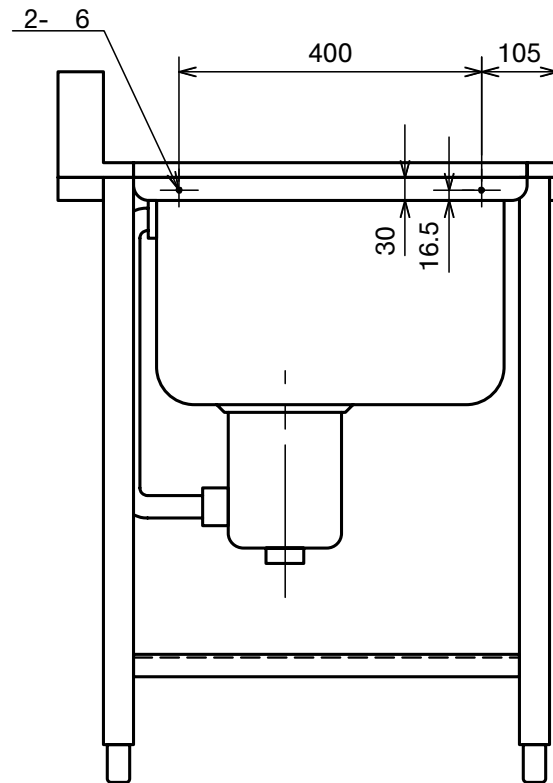
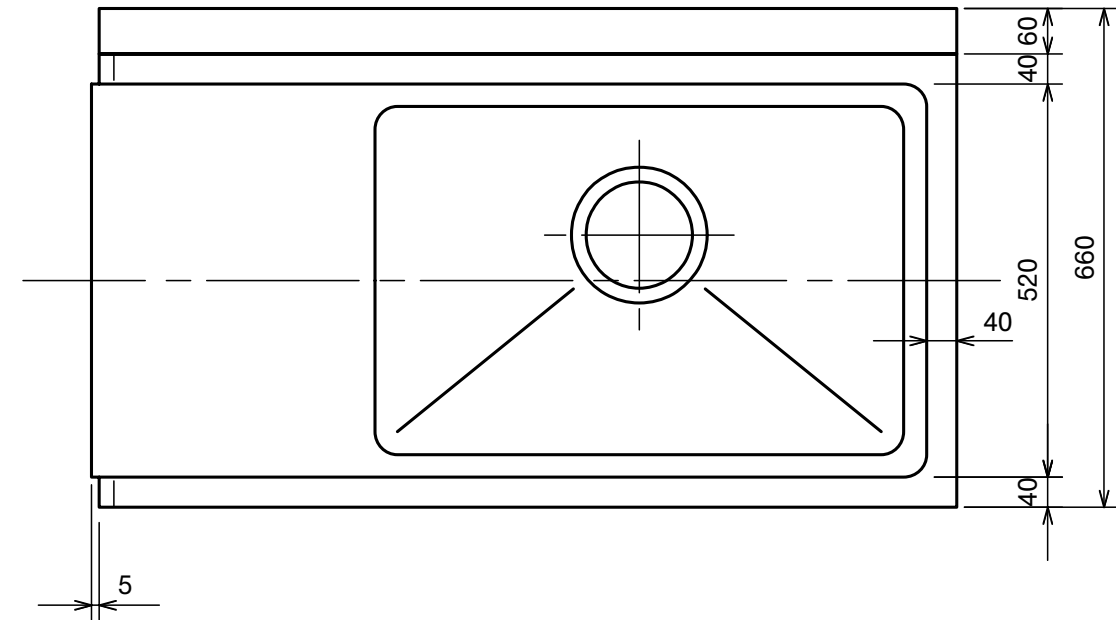
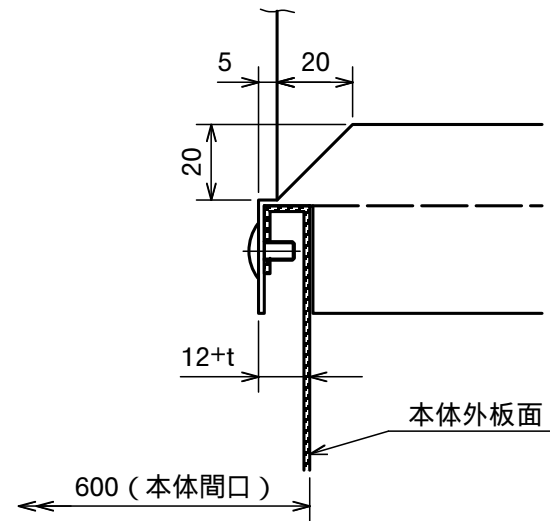
注) アジャスト調整範囲：
基準高さ(800)に対して-30, +60

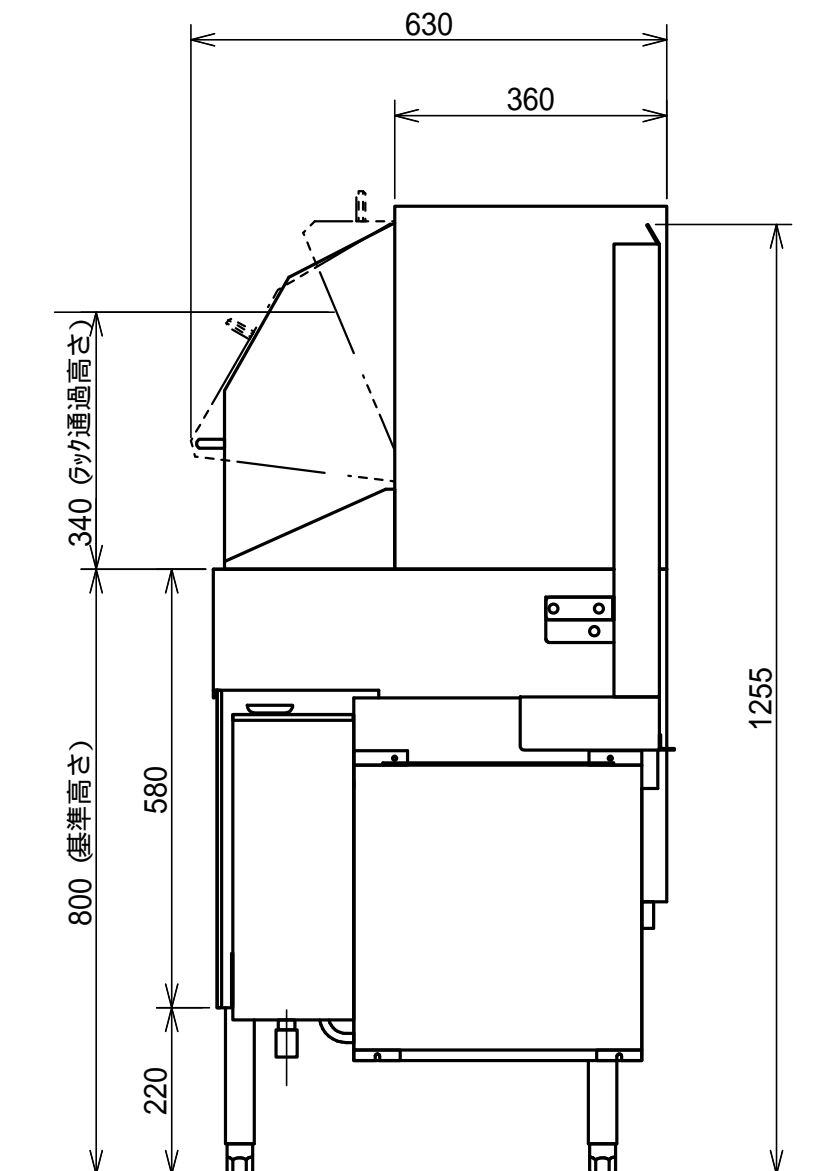
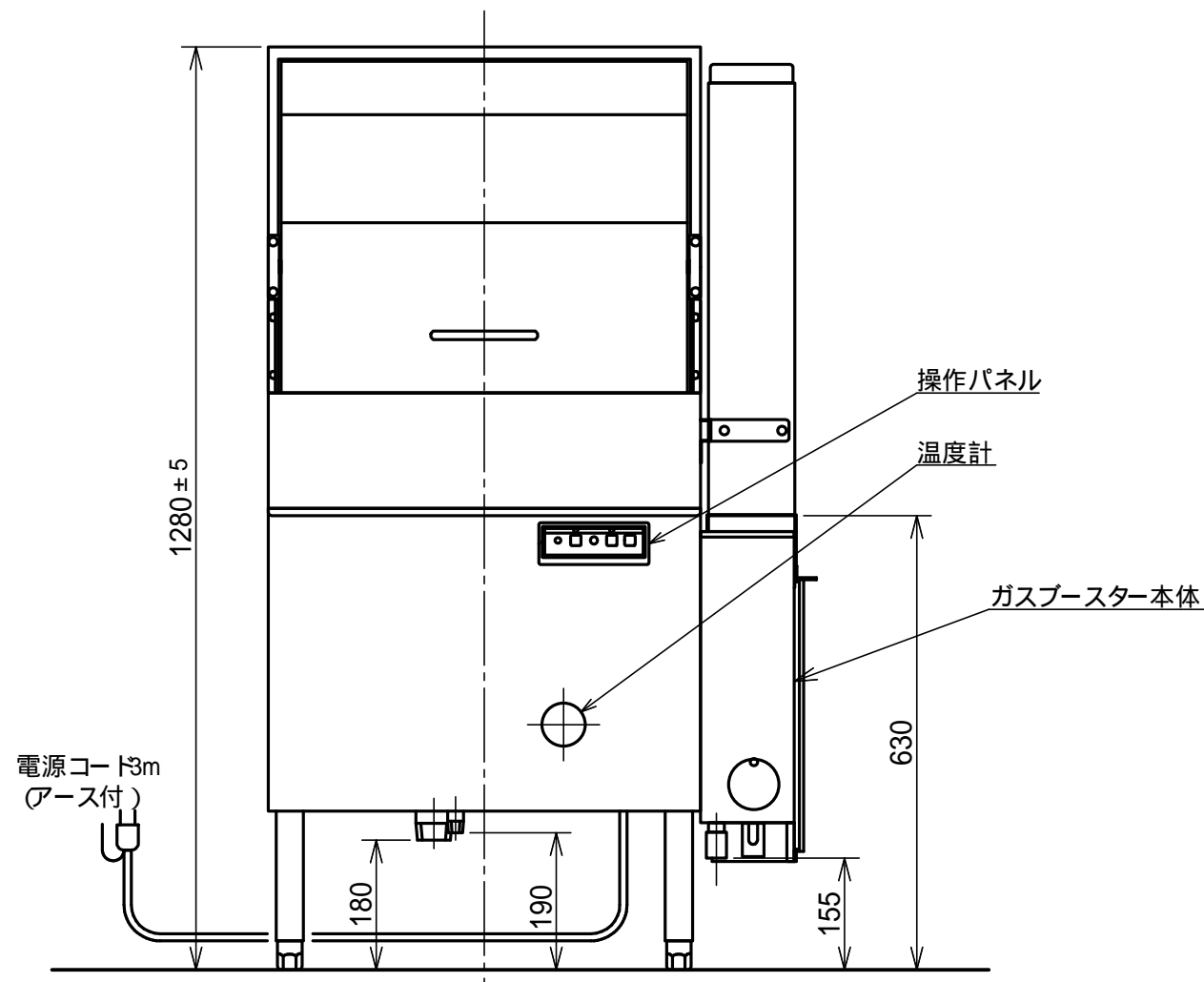
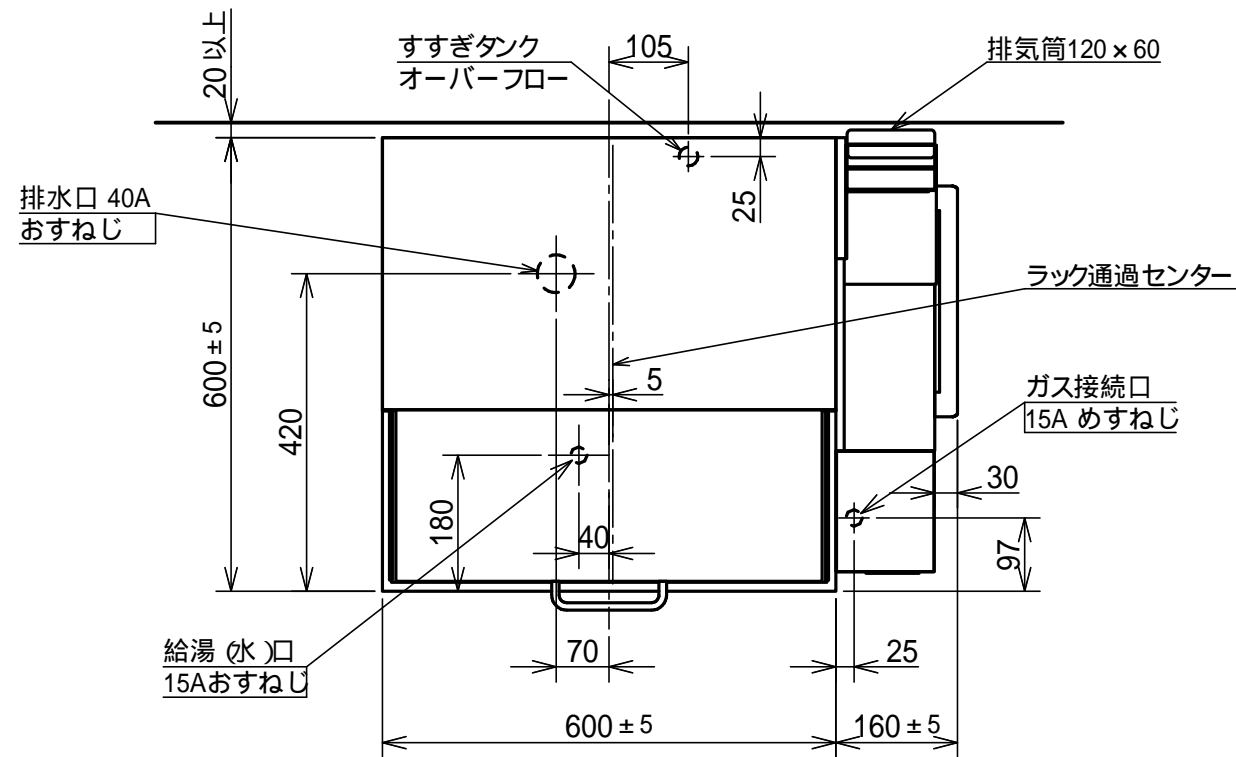
注) 指示なき寸法公差は ± 5 とする

A詳細図



A詳細図





注)アジャスト調整範囲：
基準高さ(800)に対して-30,+60

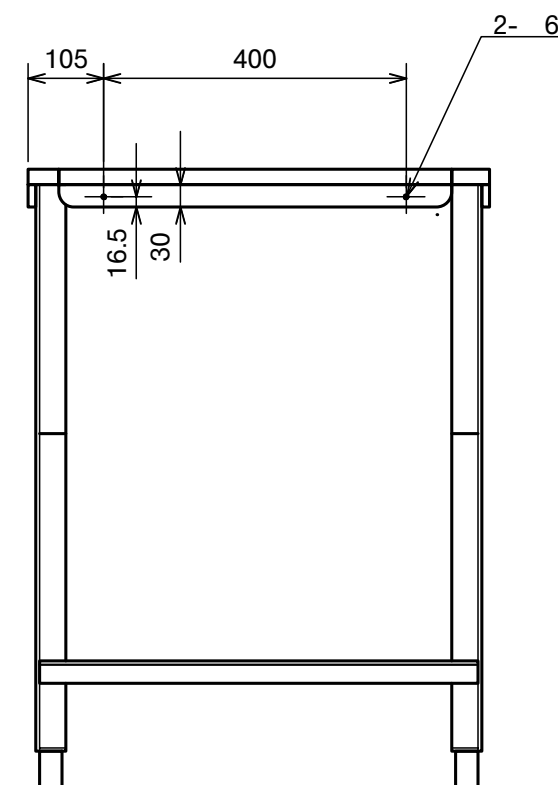
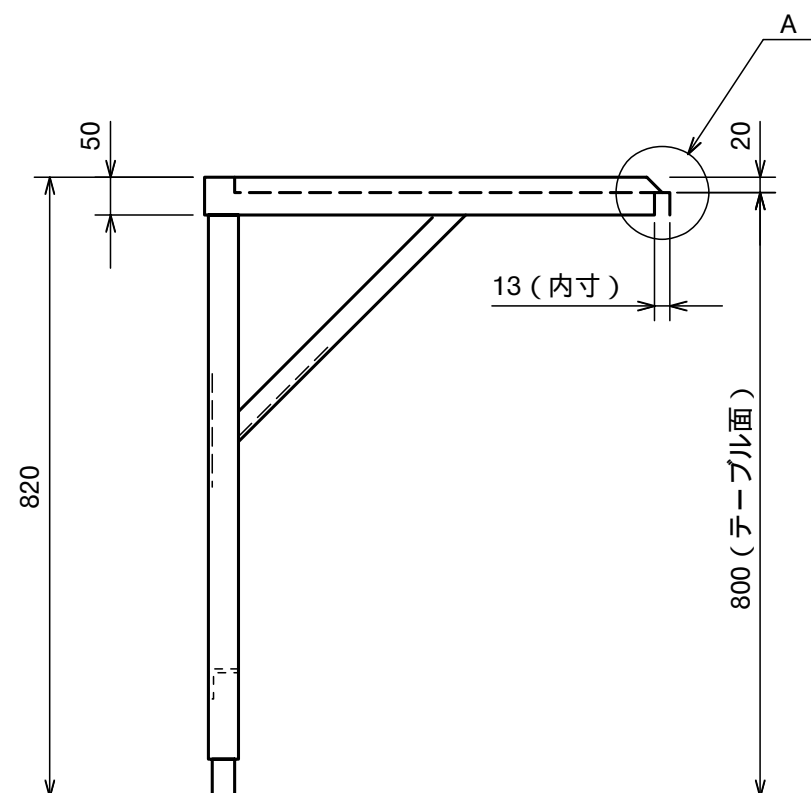
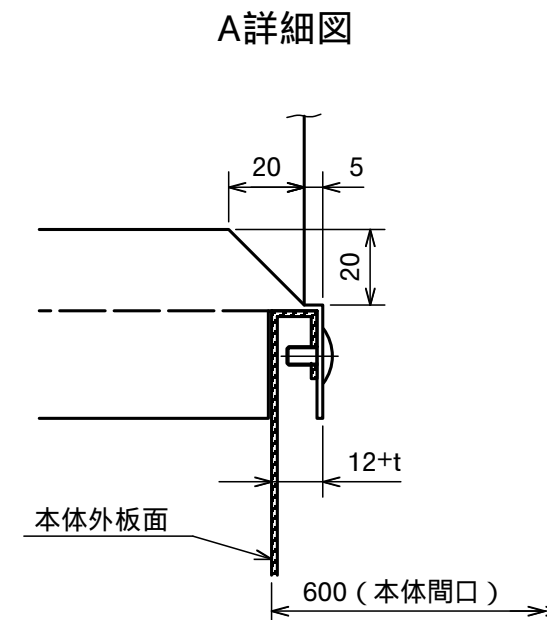
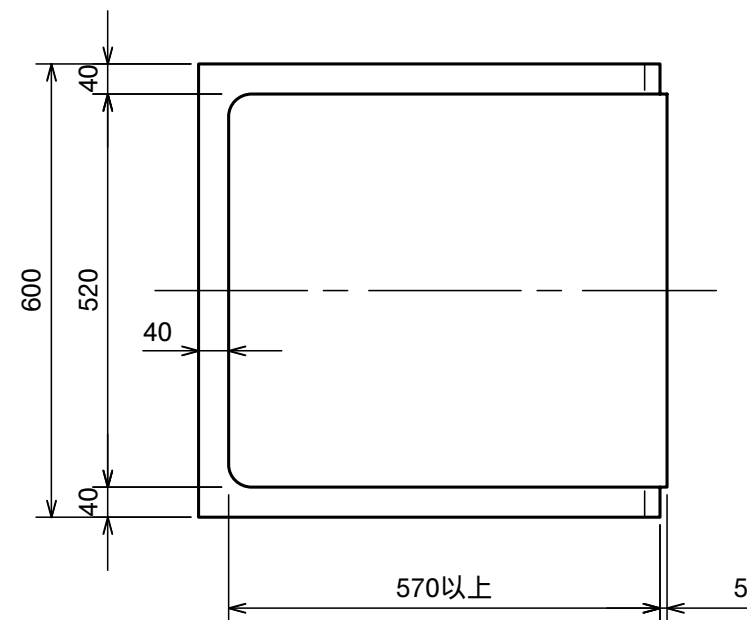
注)指示なき寸法公差は±5とする

注)ガスブースター本体は本図の通り
右側のみの設置になります。
(左側にはできません)

洗浄方式	洗 浄	上,下回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量 :13 L (有効 5 L)
	すすぎ	上部回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル	洗 浄 ポンプ すすぎポンプ	電動機定格出力 400 W 電動機定格出力 60 W
洗 浄 時 間		1 ラック 80 s 洗浄 62 s, 水切 5 s, すすぎ 13 s	電 源	単相 100 V 50 / 60 Hz
ラック処 理 数		45 ラック / h (500mm角形ラック)	消 費 電 力	700 W
必 要 給 湯 (水) 能 力		給湯温度 :43 以上 給湯量 :3.4 L / min以上 給湯圧 :49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	最 大 電 流 値	7.2 A
すすぎ湯消費量		2.8 L / ラック	質 量	90 kg
洗 浄 槽		容 量 :42 L 加熱方式 :すすぎタンク熱伝導式	ガスブースター	ガス消費量 都市ガス (13A) :11 kW (9,500 kcal / h) 都市ガス (12A) :10 kW (8,600 kcal / h) LPガス :10.2kW(0.73 kg / h) 温度制御 :サーミスタ方式 (80) 点火方式 :電子式ダイレクト点火 炎検出方式 :フレイムロット検出

洗剤, リンス剤及び供給装置については、
洗剤メーカーにご相談ください。

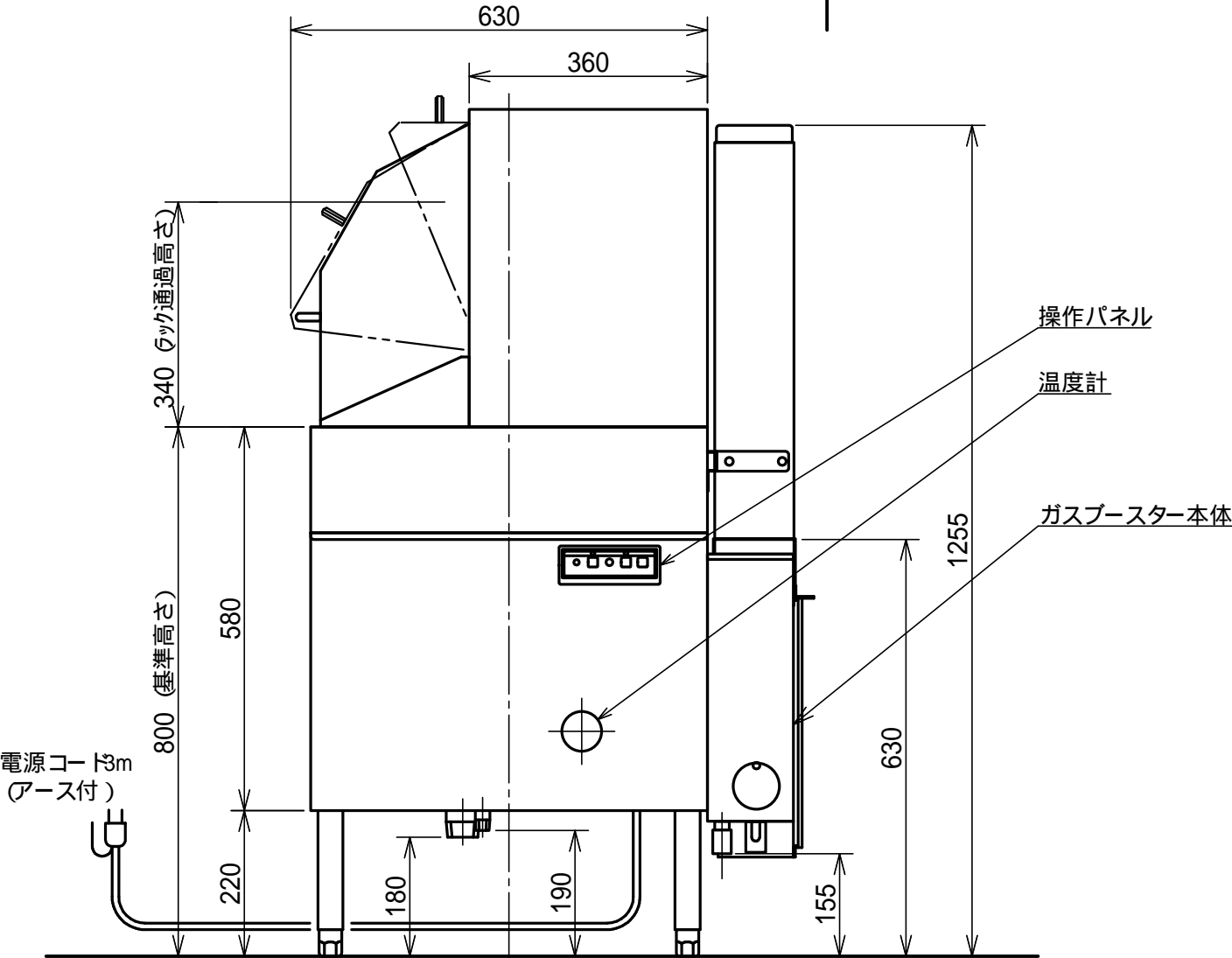
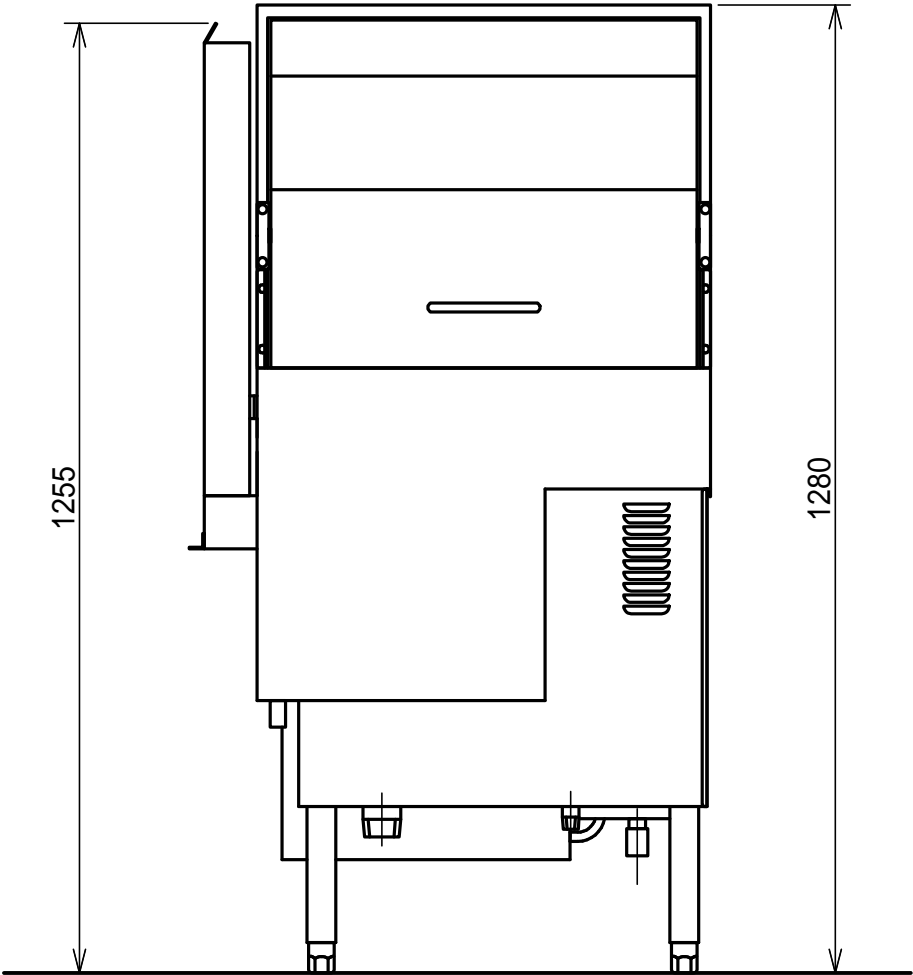
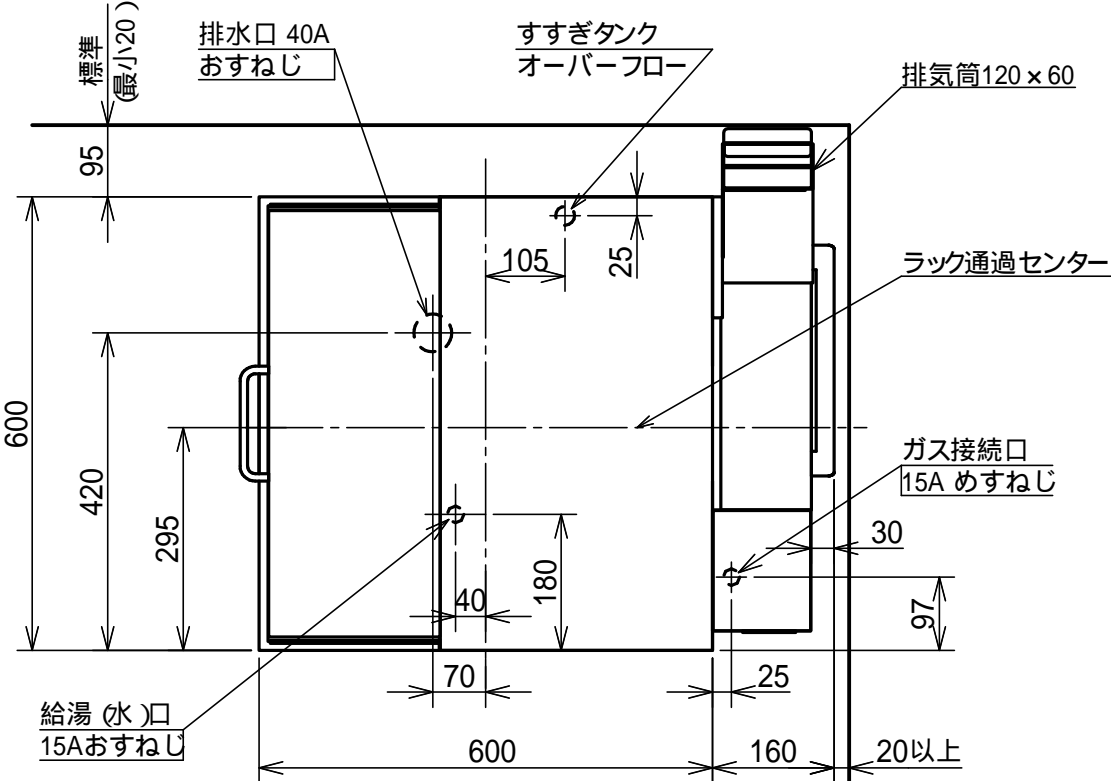
日ガス検 形式認証番号
東 S 1433
給水装置 形式認証番号
TW 4003



洗浄方式	洗 浄	上 , 下回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量 :13 L (有効 5 L)
	すすぎ	上部回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル	洗 浄 ポンプ	電動機定格出力 400 W
			すすぎポンプ	電動機定格出力 60 W
洗 浄 時 間		1 ラック 80 s 洗浄 62 s , 水切 5 s , すすぎ 13 s	電 源	単相 100 V 50 / 60 Hz
ラック処 理 数		45 ラック / h (500mm角形ラック)	消 費 電 力	700 W
必 要 給 湯 (水) 能 力		給湯温度 :43 以上 給湯量 3.4 L / min以上 給湯圧 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	最大電流値	7.2 A
すすぎ湯消費量		2.8 L / ラック	質 量	90 kg
洗 浄 槽		容 量 :42 L 加熱方式 :すすぎタンク熱伝導式	ガスブースター	ガス消費量 都市ガス (13A) :11 kW (9,500 kcal / h) 都市ガス (12A) :10 kW (8,600 kcal / h) LPガス :10.2kW(0.73 kg / h) 温度制御 :サーミスタ方式 (80) 点火方式 :電子式ダイレクト点火 炎検出方式 :フレイムロッド検出

洗剤 , リンス剤及び供給装置については、
洗剤メーカーにご相談ください。

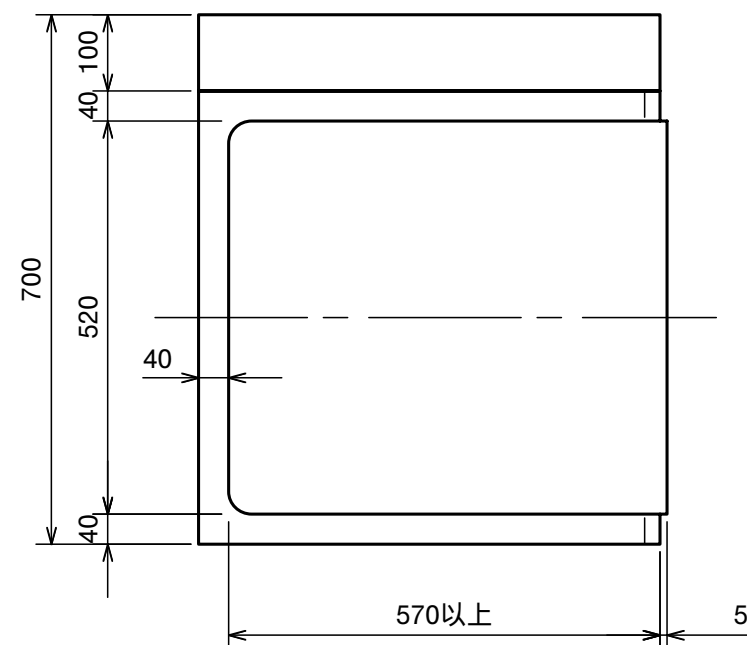
日ガス検 形式認証番号
東 S 1433
給水装置 形式認証番号
TW4003



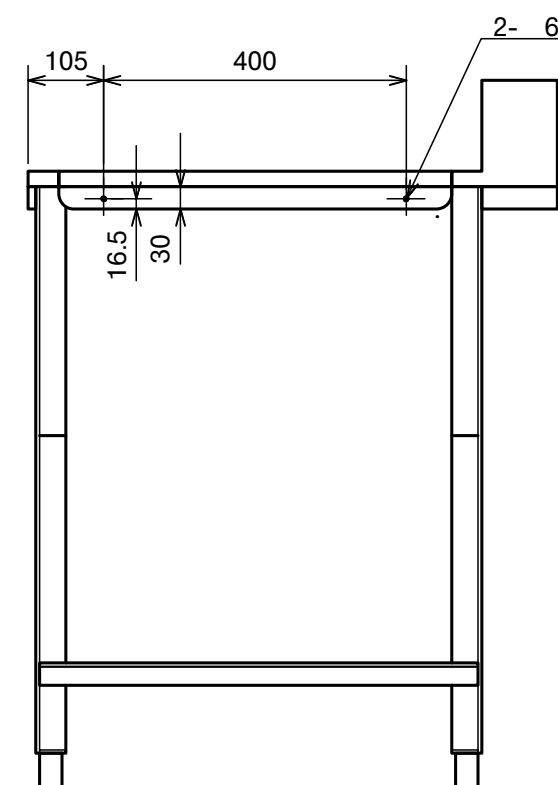
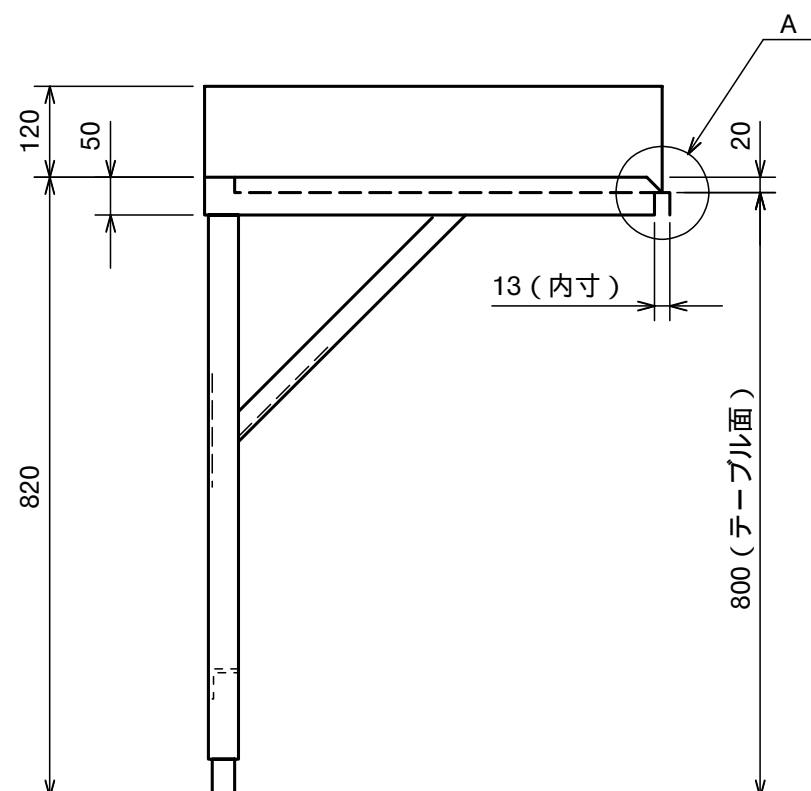
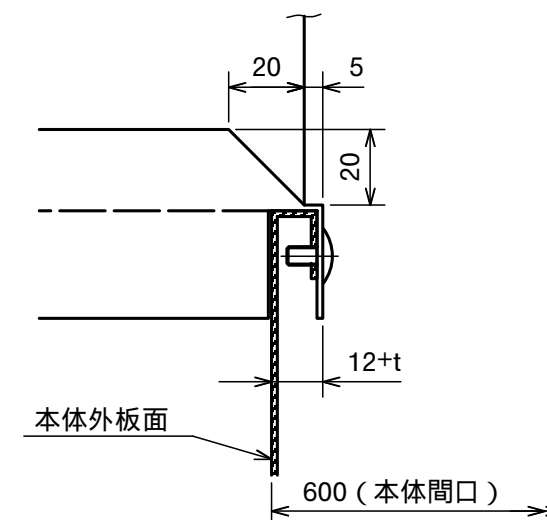
注)アジャスト調整範囲 :
基準高さ (800)に対して -30 , +60

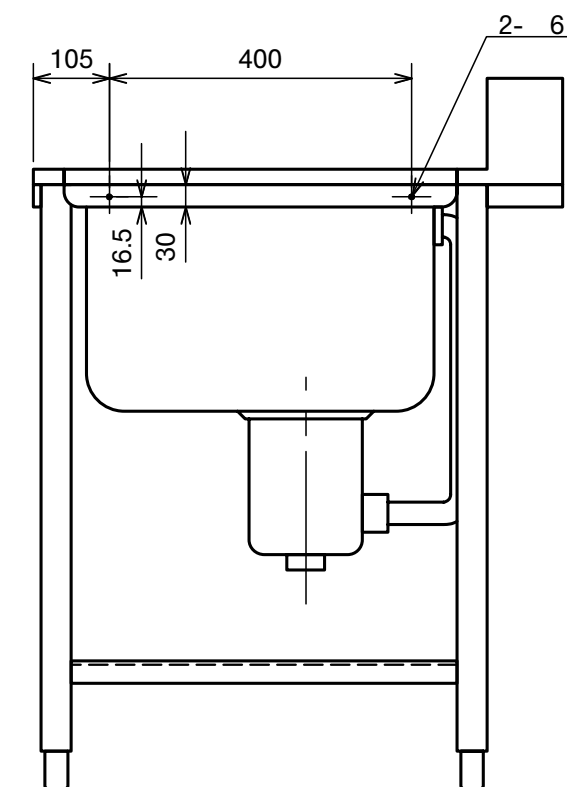
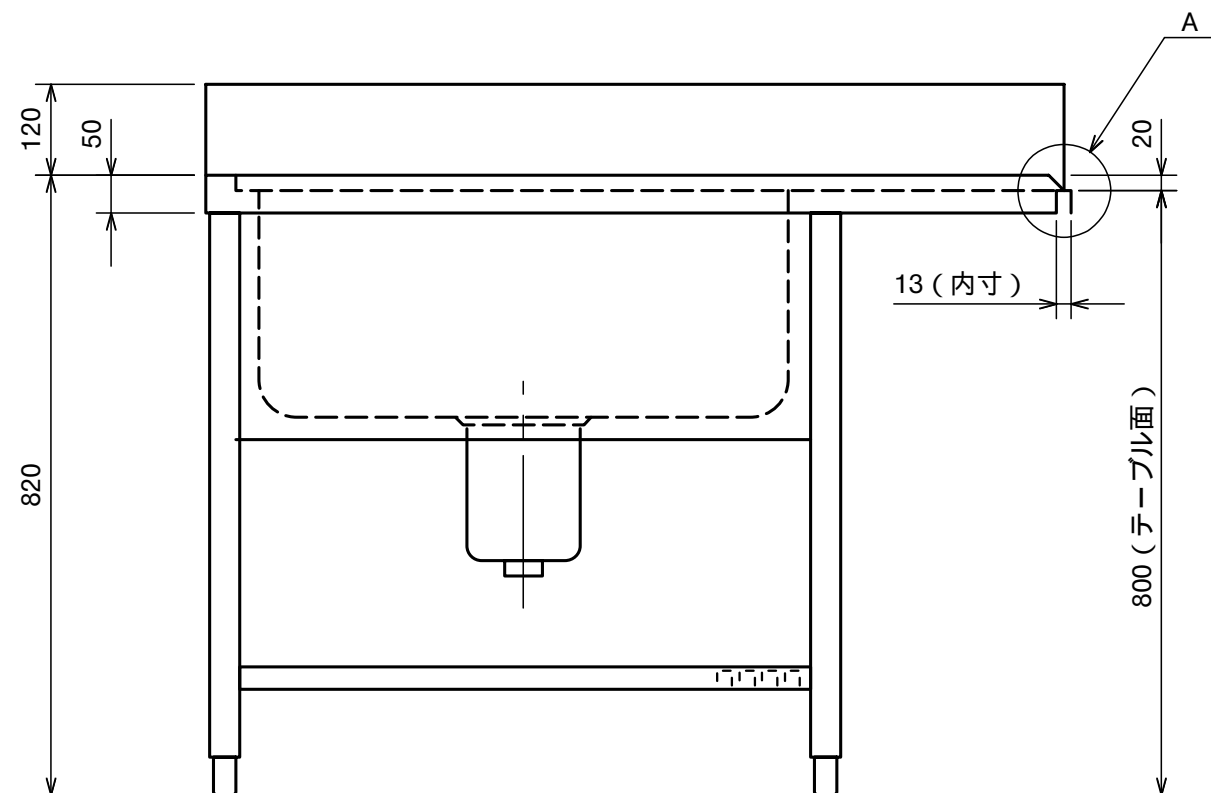
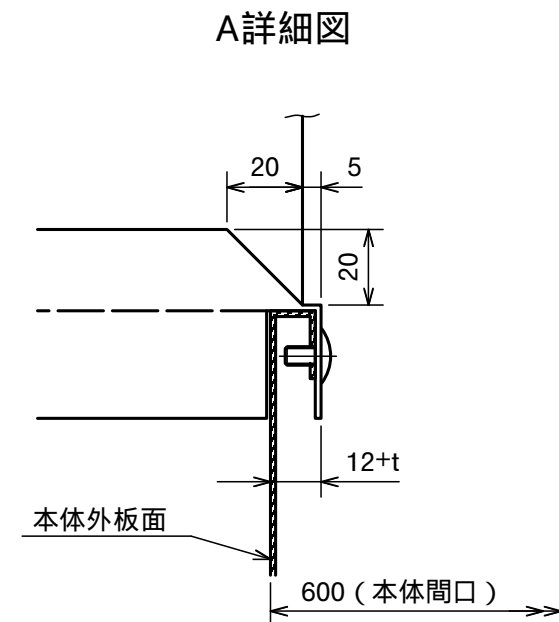
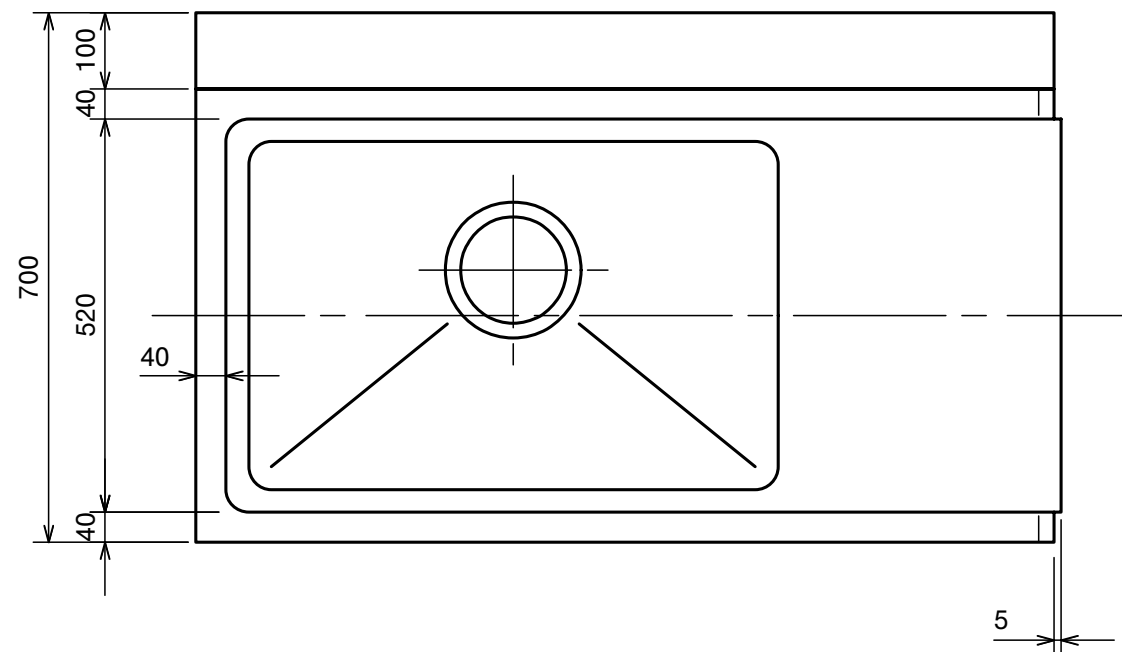
注)指示なき寸法公差は ± 5 とする

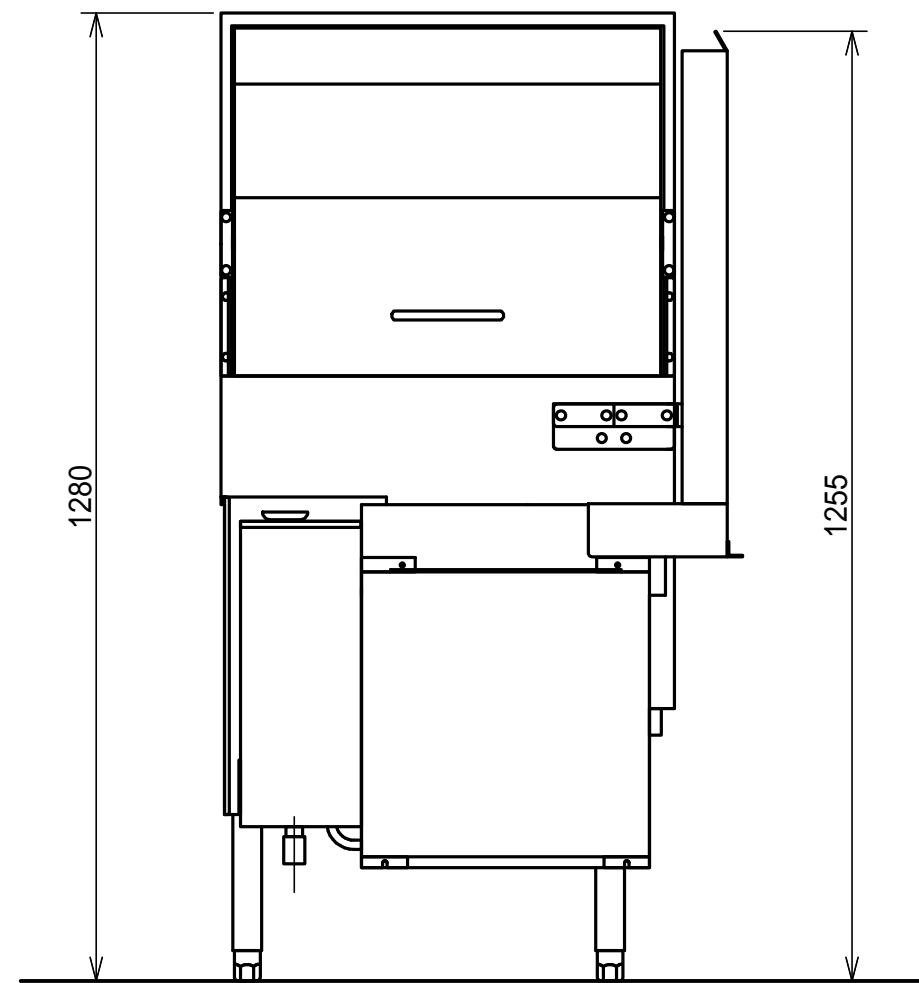
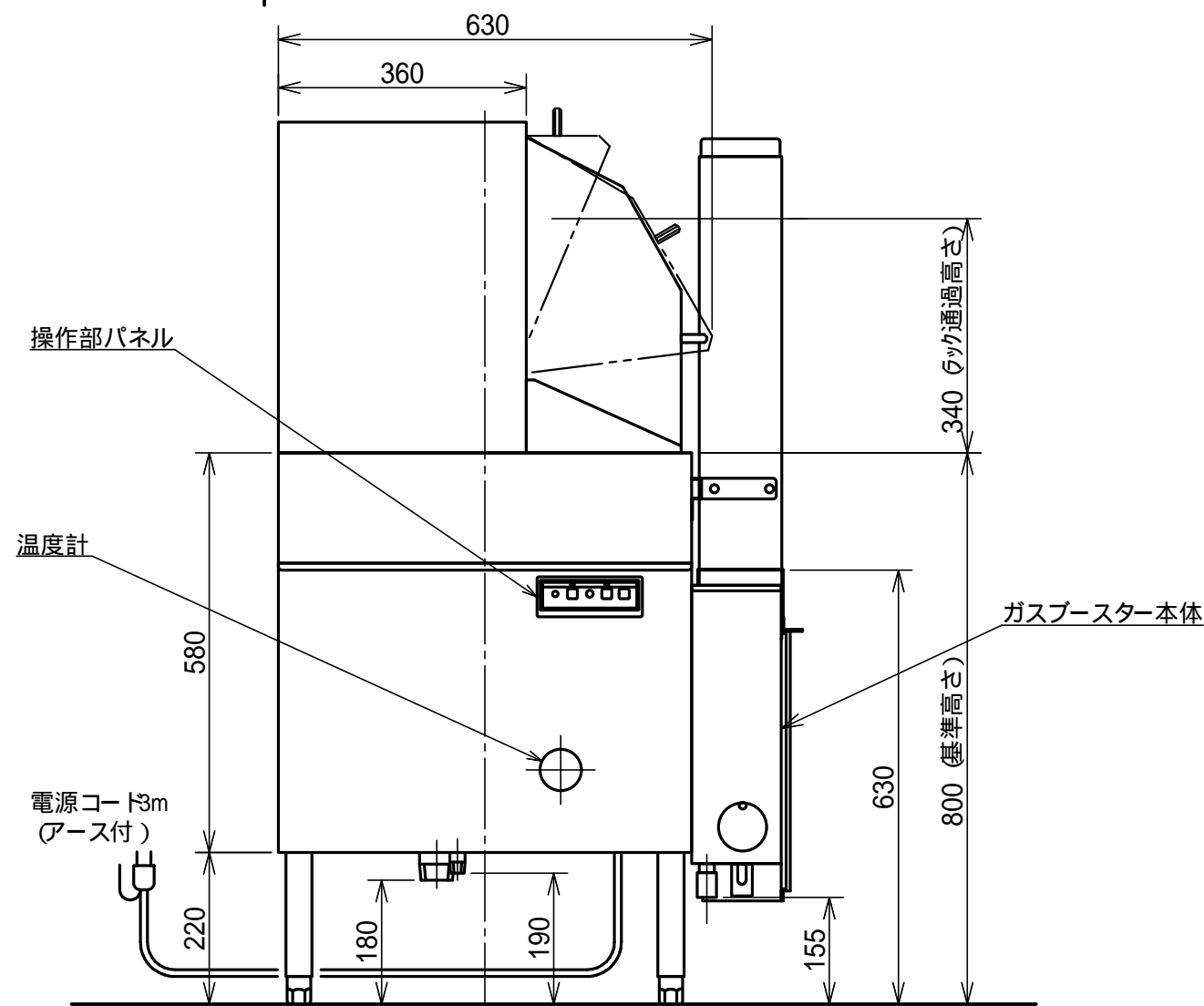
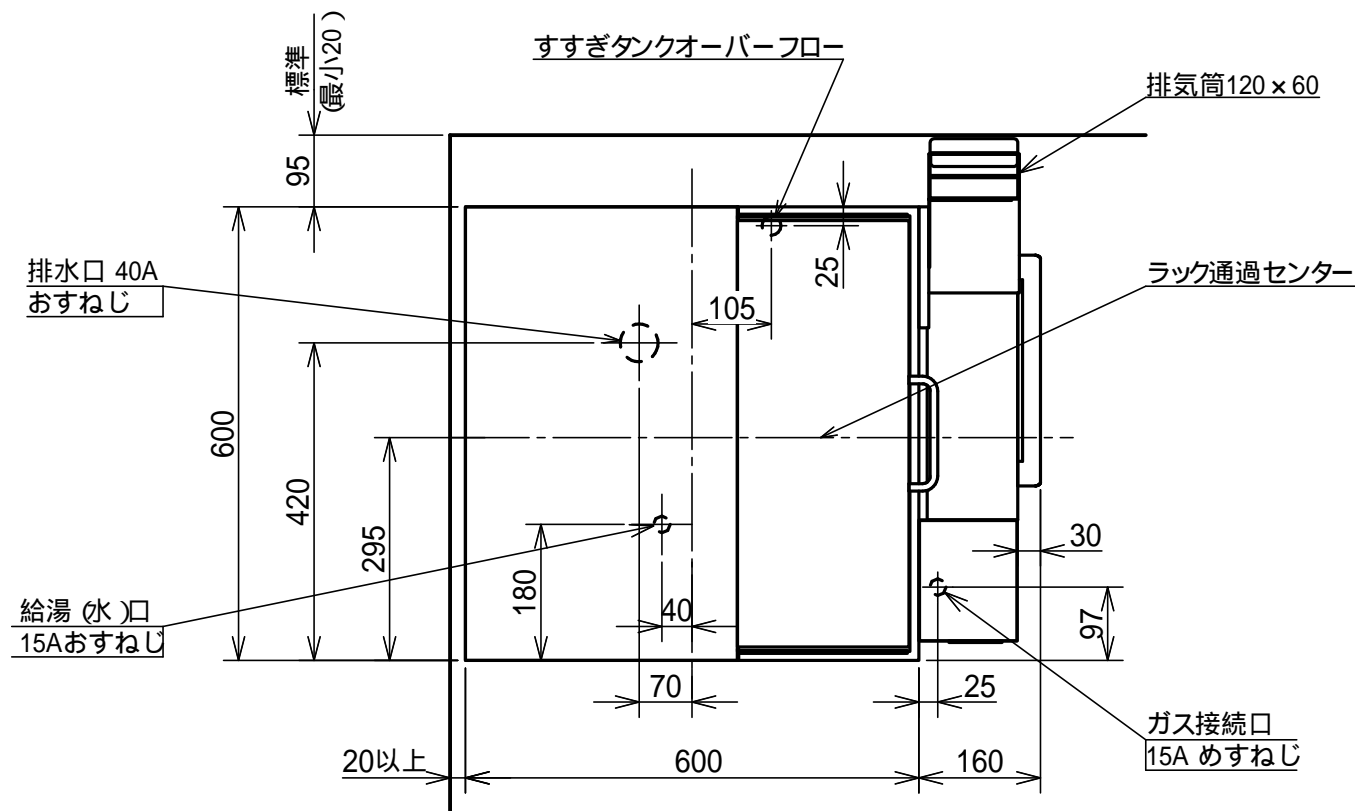
注)ガスブースター本体は本図の通り
右側のみの設置になります。
(左側にはできません)



A詳細図







洗浄方式	洗 浄	上 , 下回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量 :13 L (有効 5 L)
	すすぎ	上部回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル	洗 浄 ポンプ すすぎポンプ	電動機定格出力 400 W 電動機定格出力 60 W
洗 浄 時 間		1 ラック 80 s 洗浄 62 s , 水切 5 s , すすぎ 13 s	電 源	単相 100 V 50 / 60 Hz
ラック処 理 数		45 ラック / h (500mm角形ラック)	消 費 電 力	700 W
必 要 給 湯 (水) 能 力		給湯温度 :43 以上 給湯量 :3.4 L / min以上 給湯圧 :49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	最大電流値	7.2 A
すすぎ湯消費量		2.8 L / ラック	質 量	90 kg
洗 浄 槽		容 量 :42 L 加熱方式 :すすぎタンク熱伝導式	ガスプースター	ガス消費量 都市ガス (13A) :11 kW (9,500 kcal / h) 都市ガス (12A) :10 kW (8,600 kcal / h) LPガス :10.2kW(0.73 kg / h) 温度制御 :サーミスタ方式 (80) 点火方式 :電子式ダイレクト点火 炎検出方式 :フレイムロット検出

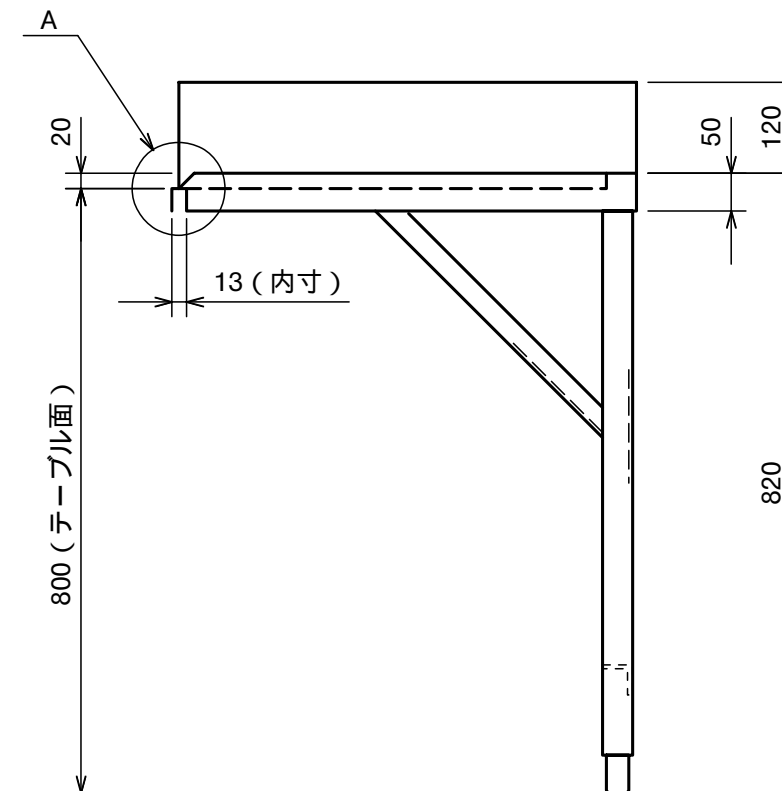
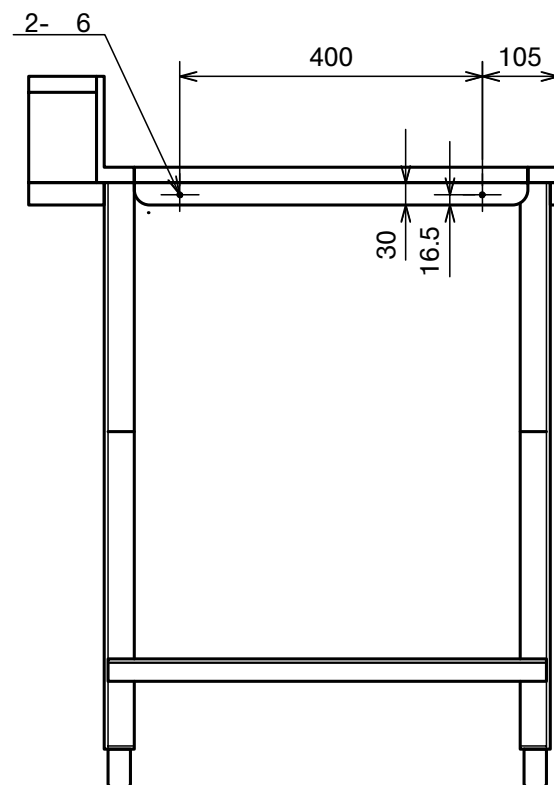
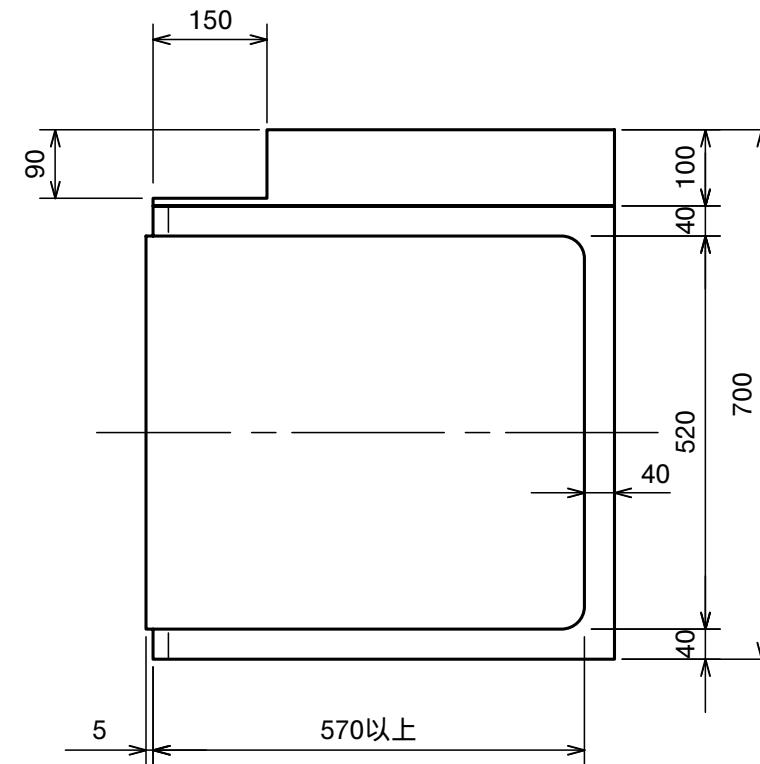
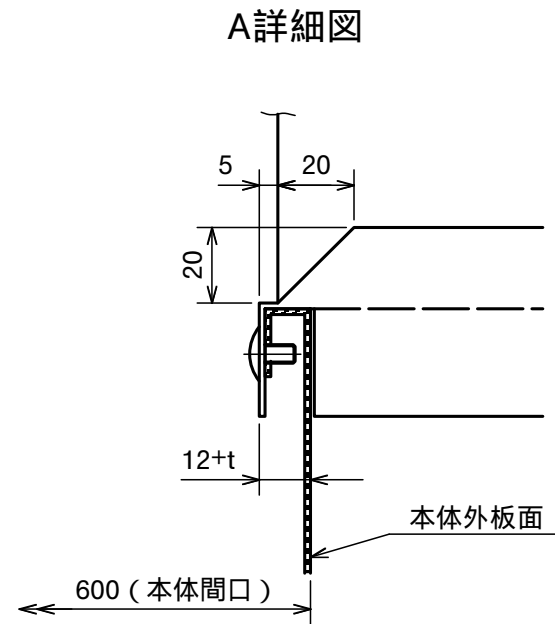
洗剤 , リンス剤及び供給装置については、
洗剤メーカーにご相談ください。

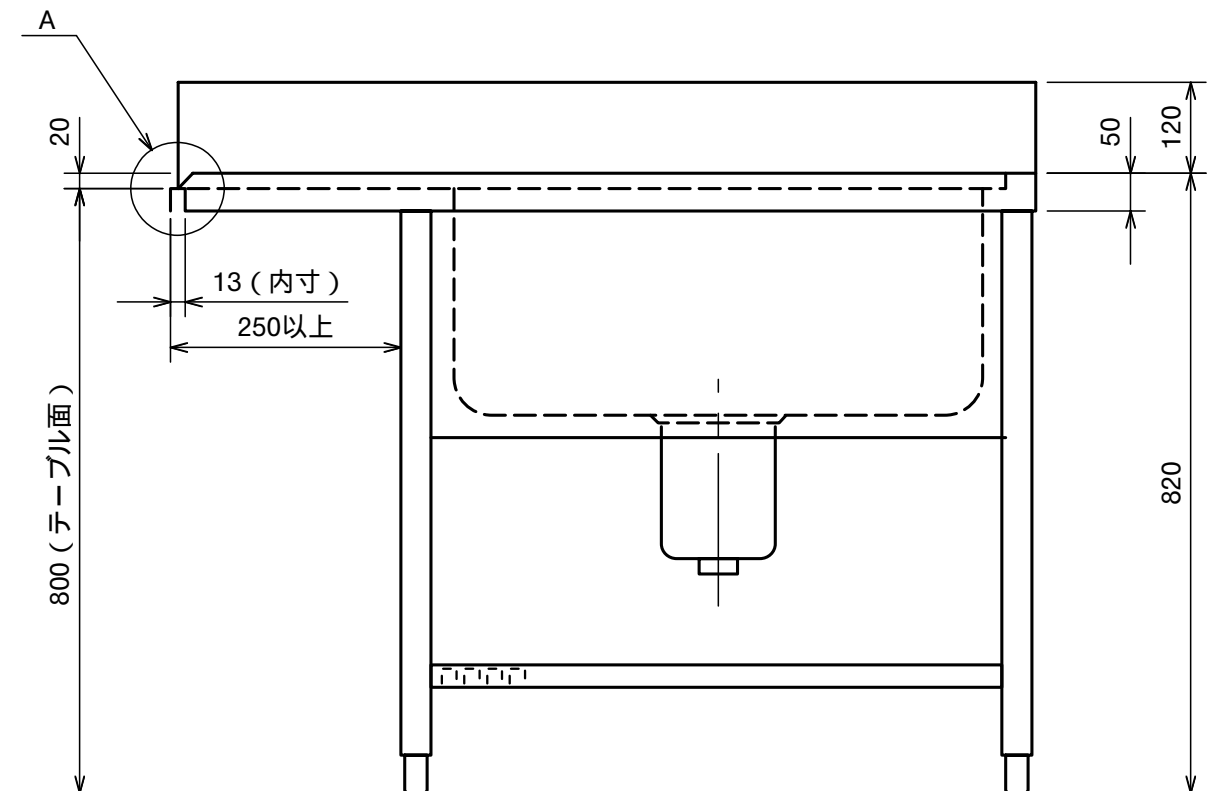
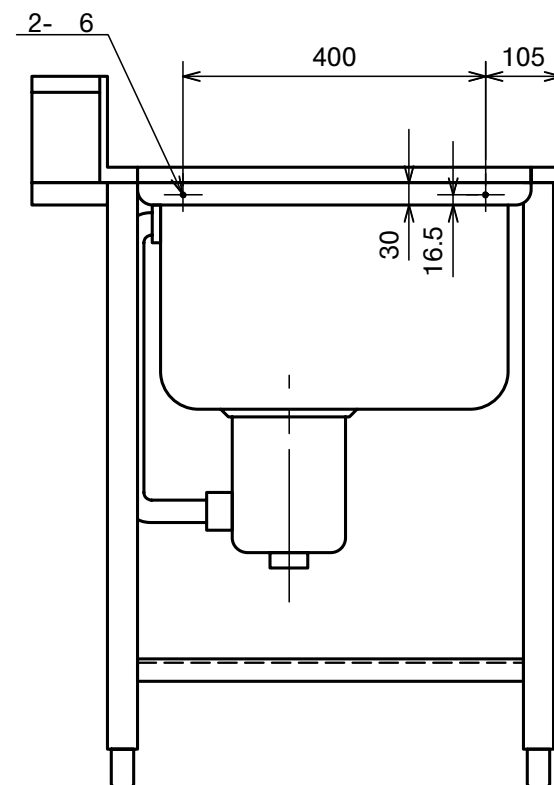
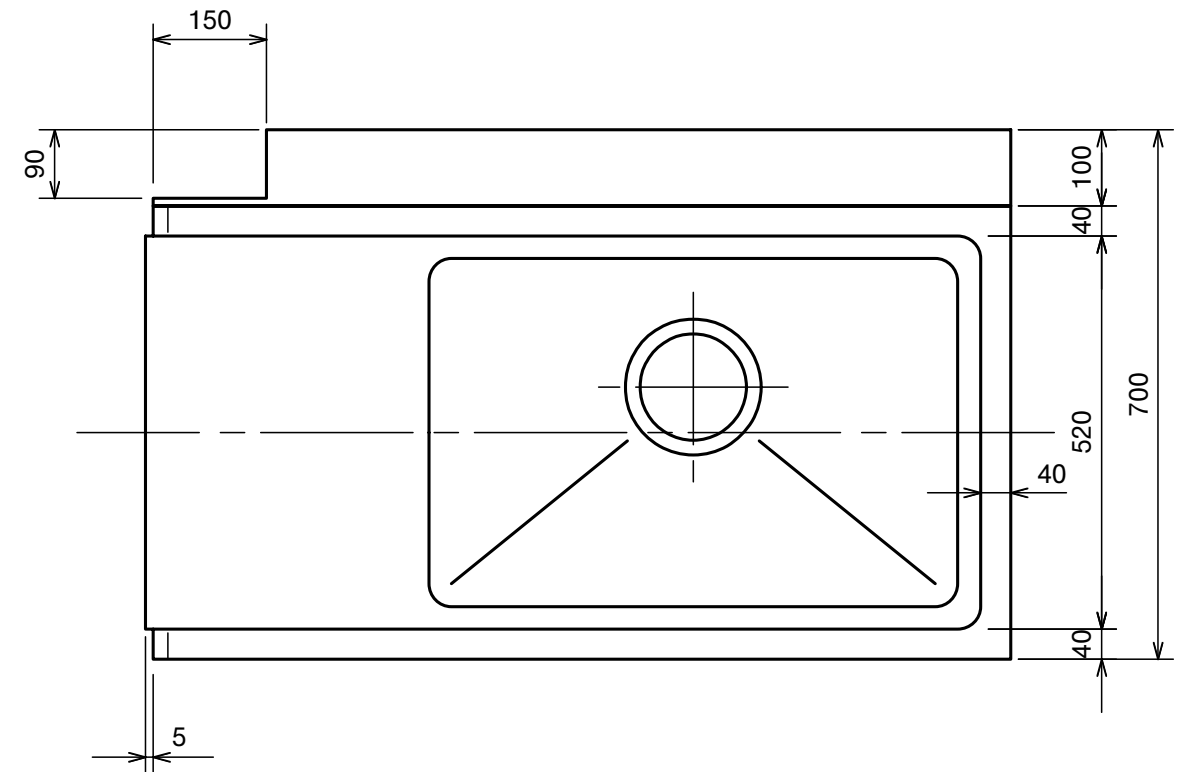
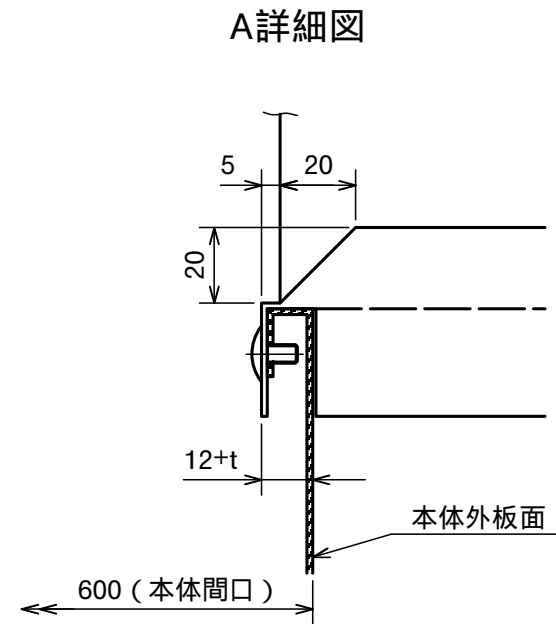
日ガス検 形式認証番号
東 S 1433
給水装置 形式認証番号
TW 4003

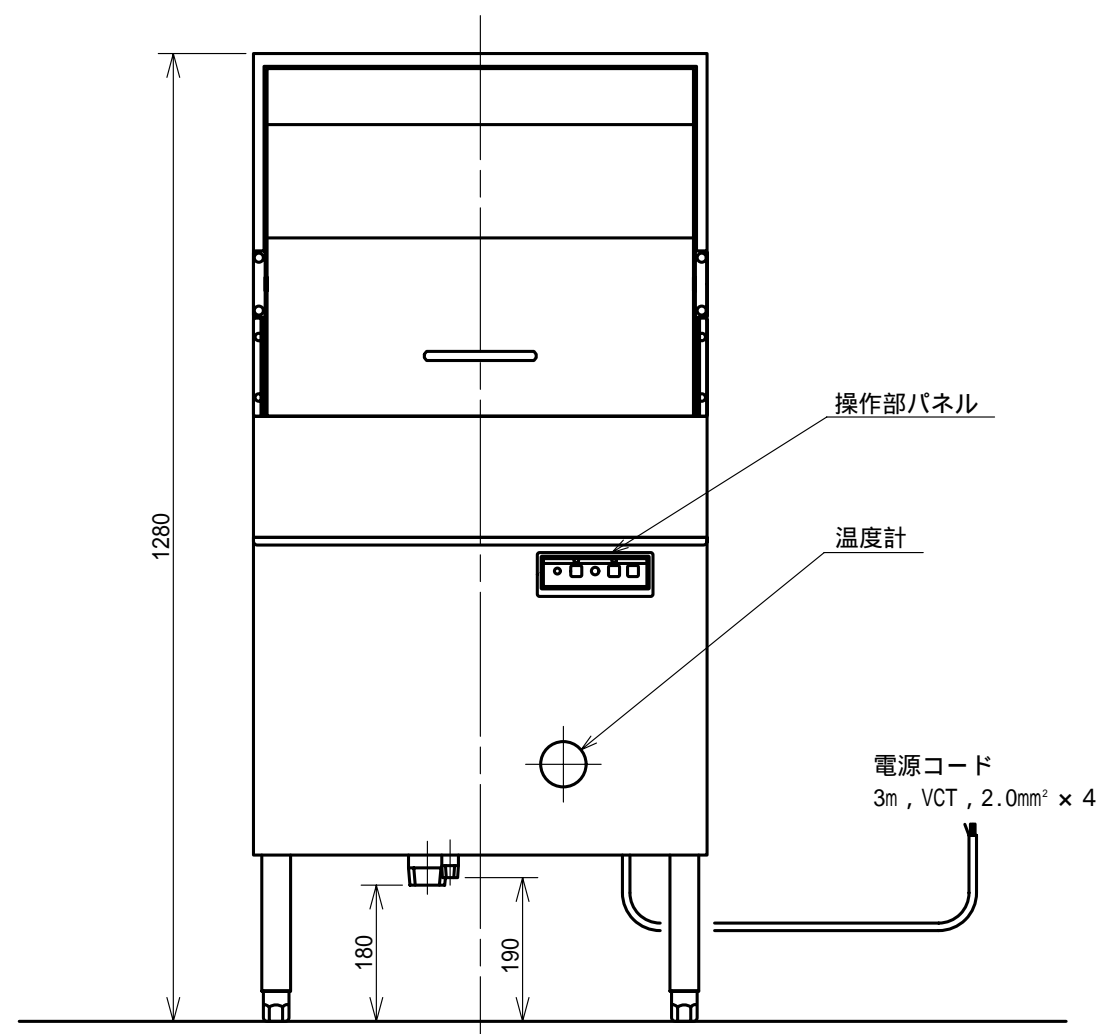
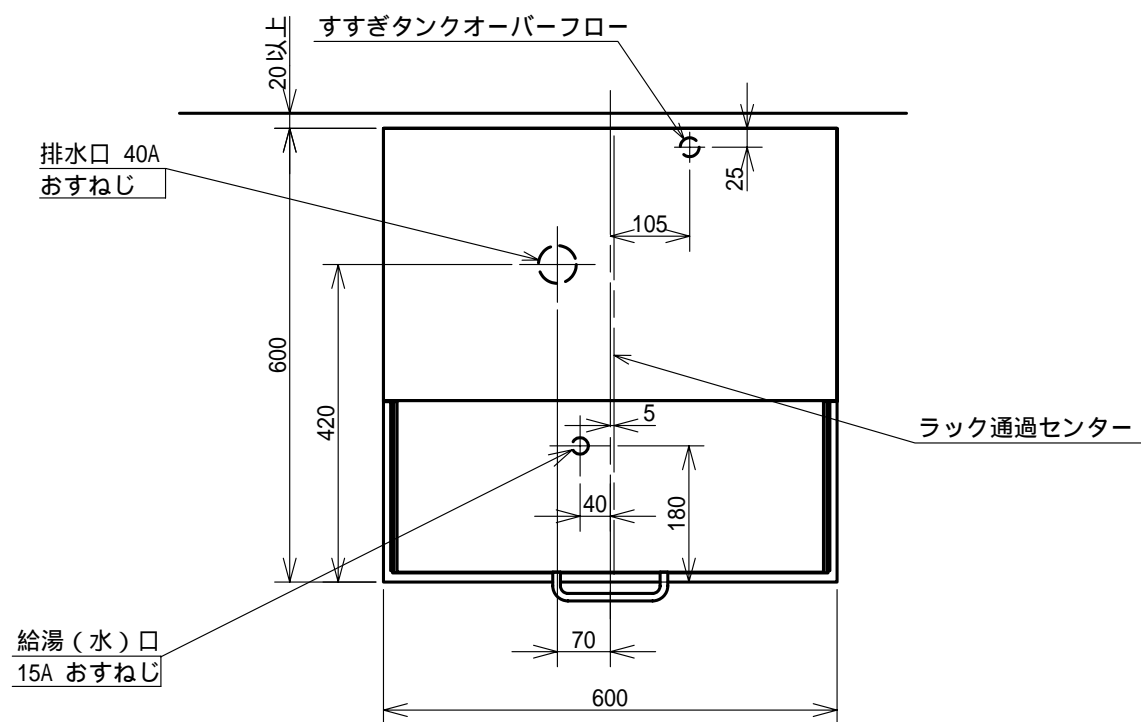
注)アジャスト調整範囲 :
基準高さ (800)に対して -30 , +60

注)指示なき寸法公差は ± 5 とする

注)ガスプースター本体は本図の通り
右側のみの設置になります。
(左側にはできません)



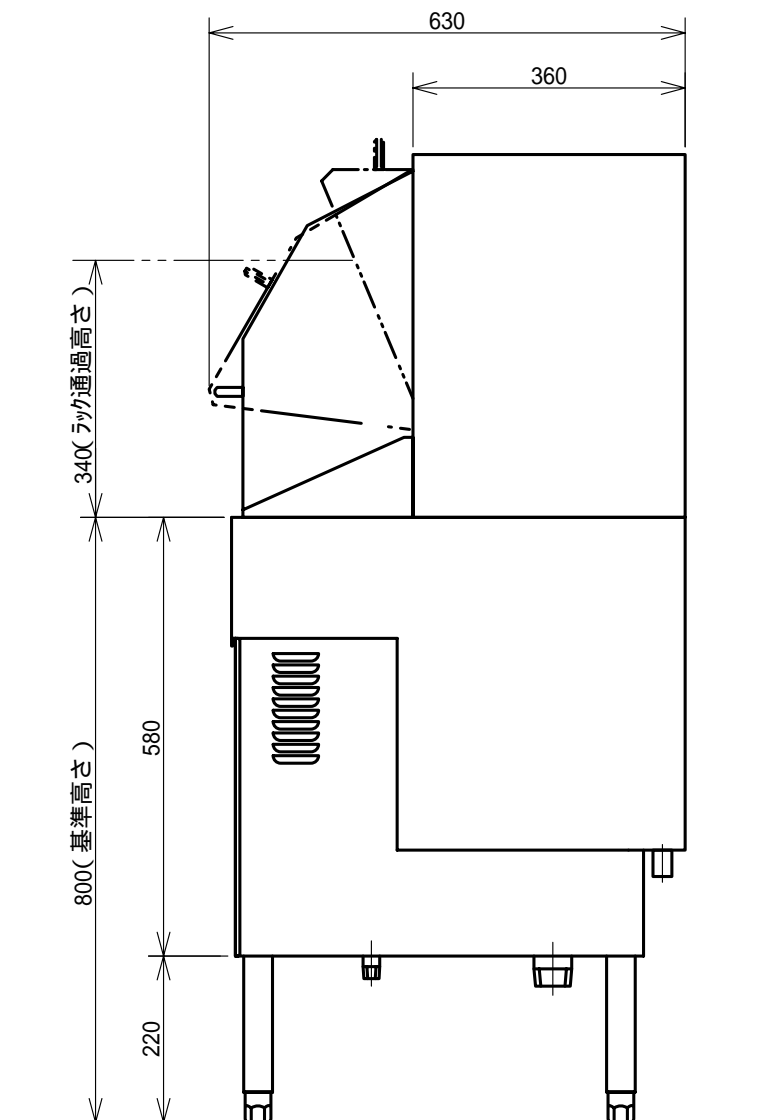




洗浄方式	洗 浄	上部回転ノズル 下部4ローター回転ノズル	洗 浄 槽	容 量：42 L 加熱方式：すすぎタンク熱伝導式
	すすぎ	上部回転ノズル 下部4バルブ4アーム回転ノズル		容 量：13 L（有効 5 L） 加熱方式：電気ヒーター 3.0 kW 温度制御：サーミスタ方式（85 ）
洗 浄 時 間		1 ラック 60 s 洗浄 42 s，水切 5 s，すすぎ 13 s		
ラ ッ ク 処 理 数		60 ラック/h（500mm 角形ラック）	洗 浄 ポ ン プ	電動機定格出力 750 W
必 要 給 湯（水）能 力		給湯温度：69 以上 給湯量 ：3.4 L/ min以上 給湯圧 ：49.1kPa ～491kPa （0.5 ～ 5.0 kgf / cm ² ）	すすぎ ポ ン プ	電動機定格出力 60 W
			電 源	三相 200 V 50 / 60 Hz
			消 費 電 力	4.0 kW
			最 大 電 流 値	12.0 A
すすぎ湯消費量		2.8 L / ラック	質 量	80 kg

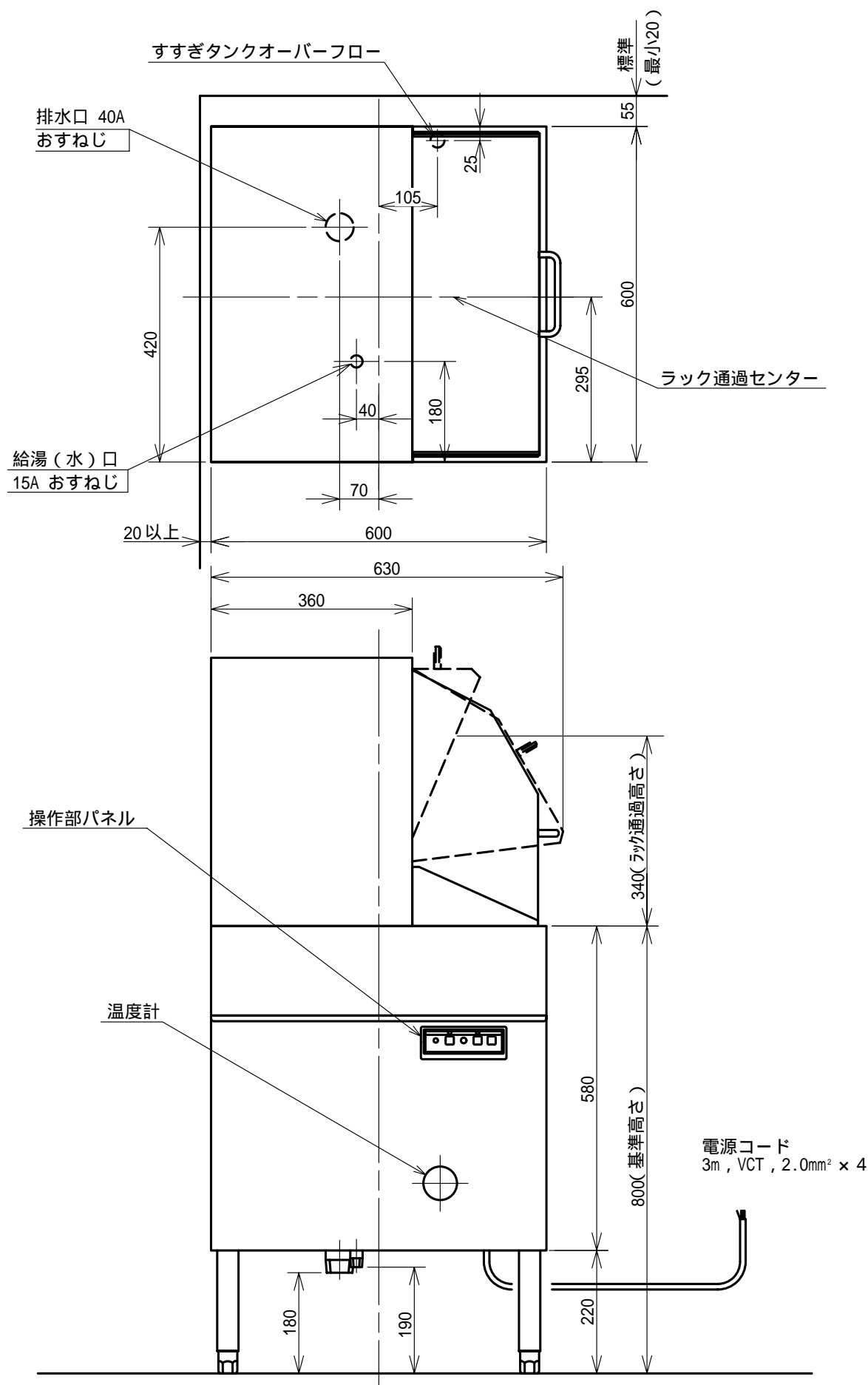
洗剤，リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

給水装置 形式認証番号
TW4003



注) アジャスト調整範囲：
基準高さ (800) に対して -30, +60

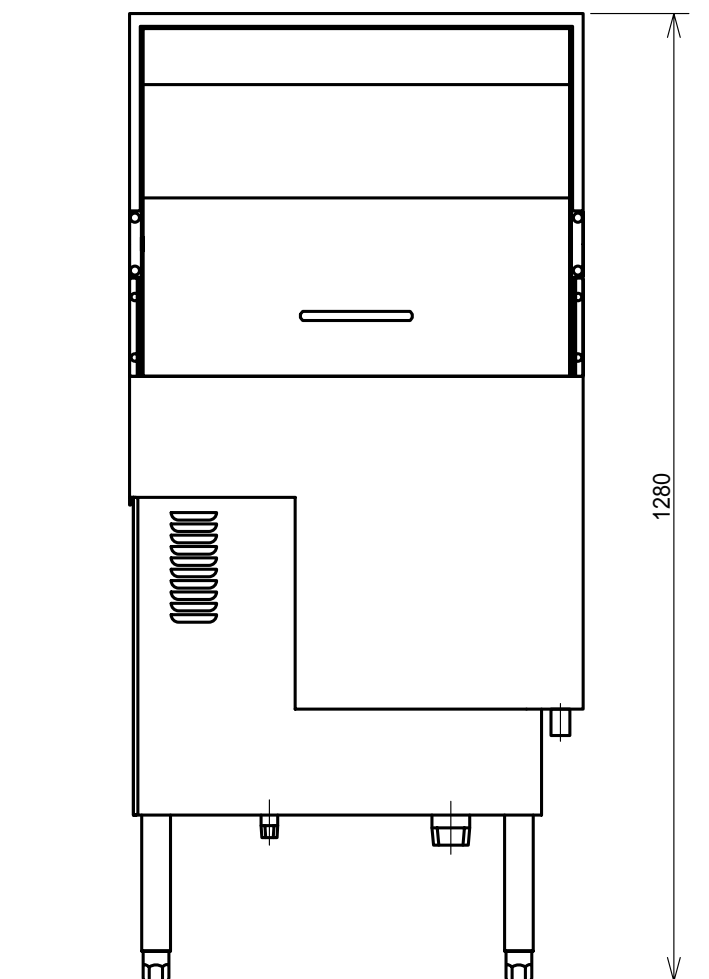
注) 指示なき寸法公差は±5とする



洗浄方式	洗 浄	上部回転ノズル 下部4ローター回転ノズル	洗 浄 槽	容 量 : 42 L 加熱方式 : すすぎタンク熱伝導式
	すすぎ	上部回転ノズル 下部4バルブ4アーム回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量 : 13 L (有効 5 L) 加熱方式 : 電気ヒーター 3.0 kW 温度制御 : サーミスタ方式 (85)
洗 浄 時 間	1 ラック 60 s 洗浄 42 s, 水切 5 s, すすぎ 13 s		洗 浄 ポ ン プ	電動機定格出力 750 W
ラ ッ ク 処 理 数	60 ラック/h (500mm 角形ラック)		すすぎ ポ ン プ	電動機定格出力 60 W
必 要 給 湯 (水) 能 力	給湯温度 : 69 以上		電 源	三相 200 V 50 / 60 Hz
	給湯量 : 3.4 L / min以上		消 費 電 力	4.0 kW
	給湯圧 : 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)		最 大 電 流 値	12.0 A
	すすぎ湯消費量 2.8 L / ラック		質 量	80 kg

洗剤, リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

給水装置 形式認証番号
TW4003



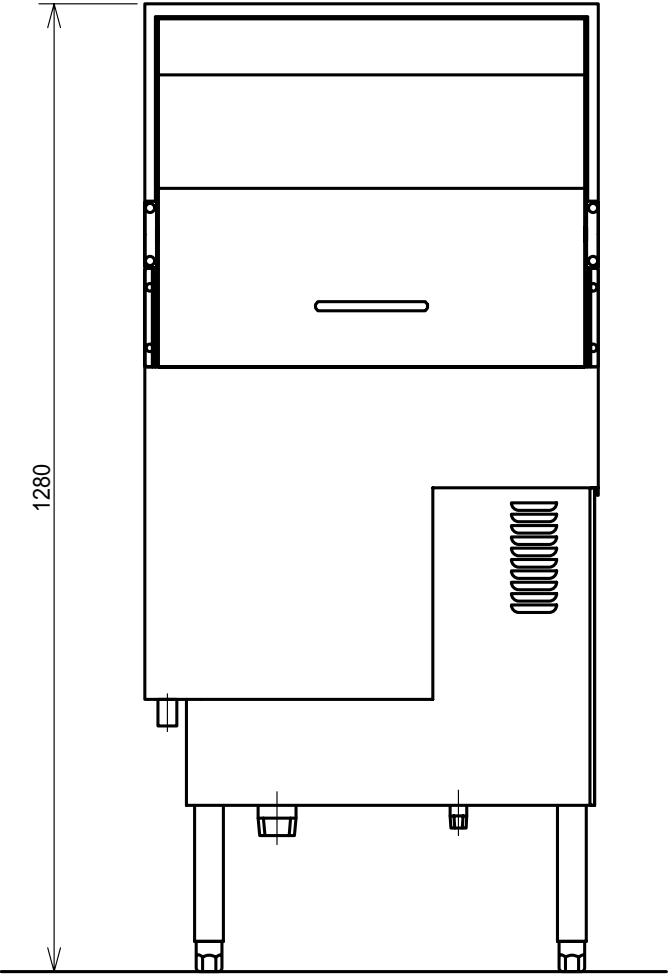
注) アジャスト調整範囲 :
基準高さ (800) に対して -30 , +60

注) 指示なき寸法公差は ±5 とする

洗浄方式	洗 浄	上部回転ノズル 下部4ローター回転ノズル	洗 浄 槽	容 量：42 L 加熱方式：すすぎタンク熱伝導式
	すすぎ	上部回転ノズル 下部4バルブ4アーム回転ノズル		すすぎ湯タンク
洗 浄 時 間		1 ラック 60 s 洗浄 42 s，水切 5 s，すすぎ 13 s		
ラ ッ ク 処 理 数		60 ラック/h（500mm 角形ラック）	洗 浄 ポ ン プ	電動機定格出力 750 W
必 要 給 湯（水）能 力		給湯温度：55 以上 給湯量 ：3.4 L / min以上 給湯 圧 ：49.1kPa ～491kPa （0.5 ～ 5.0 kgf / cm ² ）	すすぎ ポ ン プ	電動機定格出力 60 W
			電 源	三相 200 V 50 / 60 Hz
			消 費 電 力	7.0 kW
			最 大 電 流 値	20.5 A
すすぎ湯消費量		2.8 L / ラック	質 量	80 kg

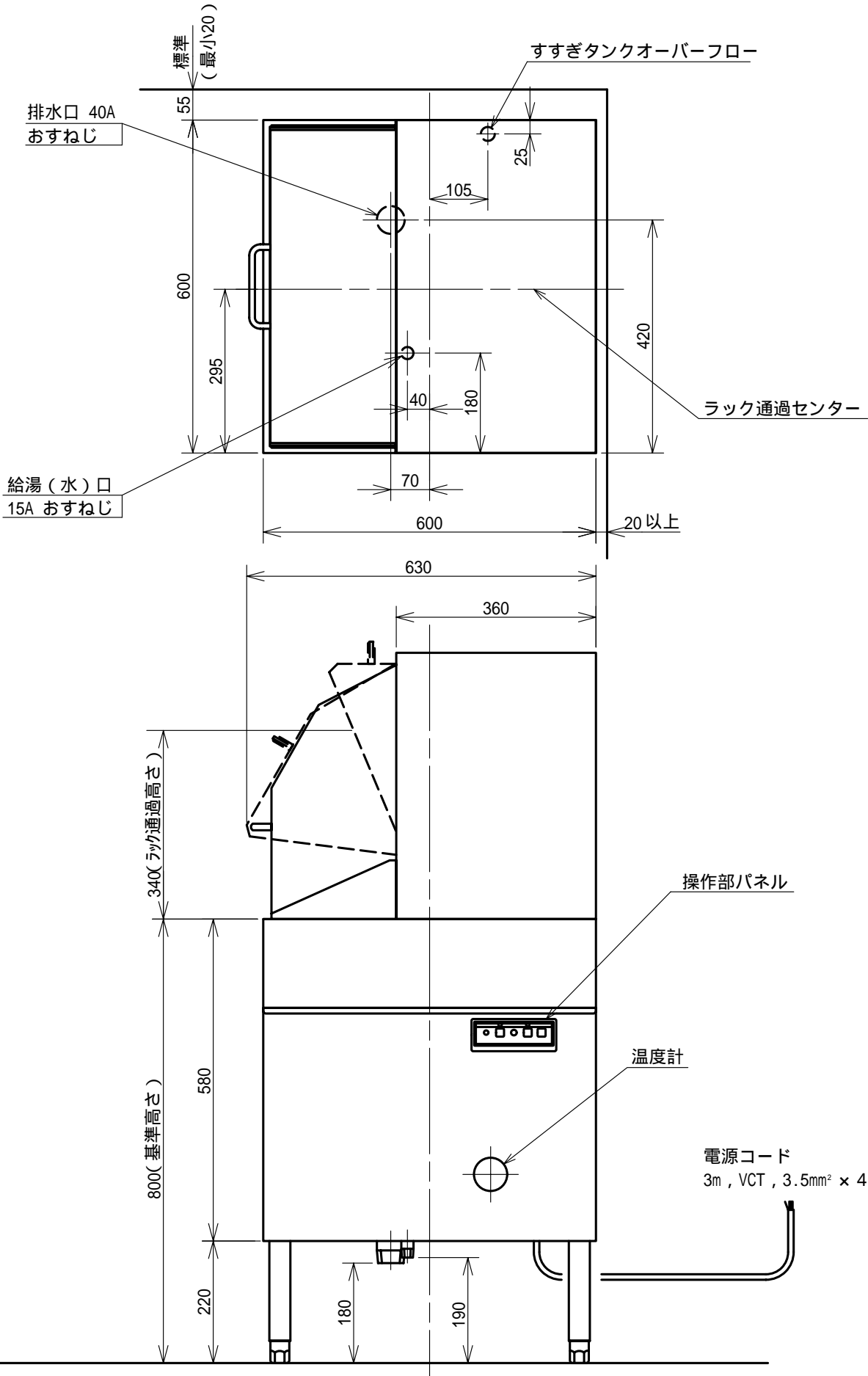
洗剤，リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

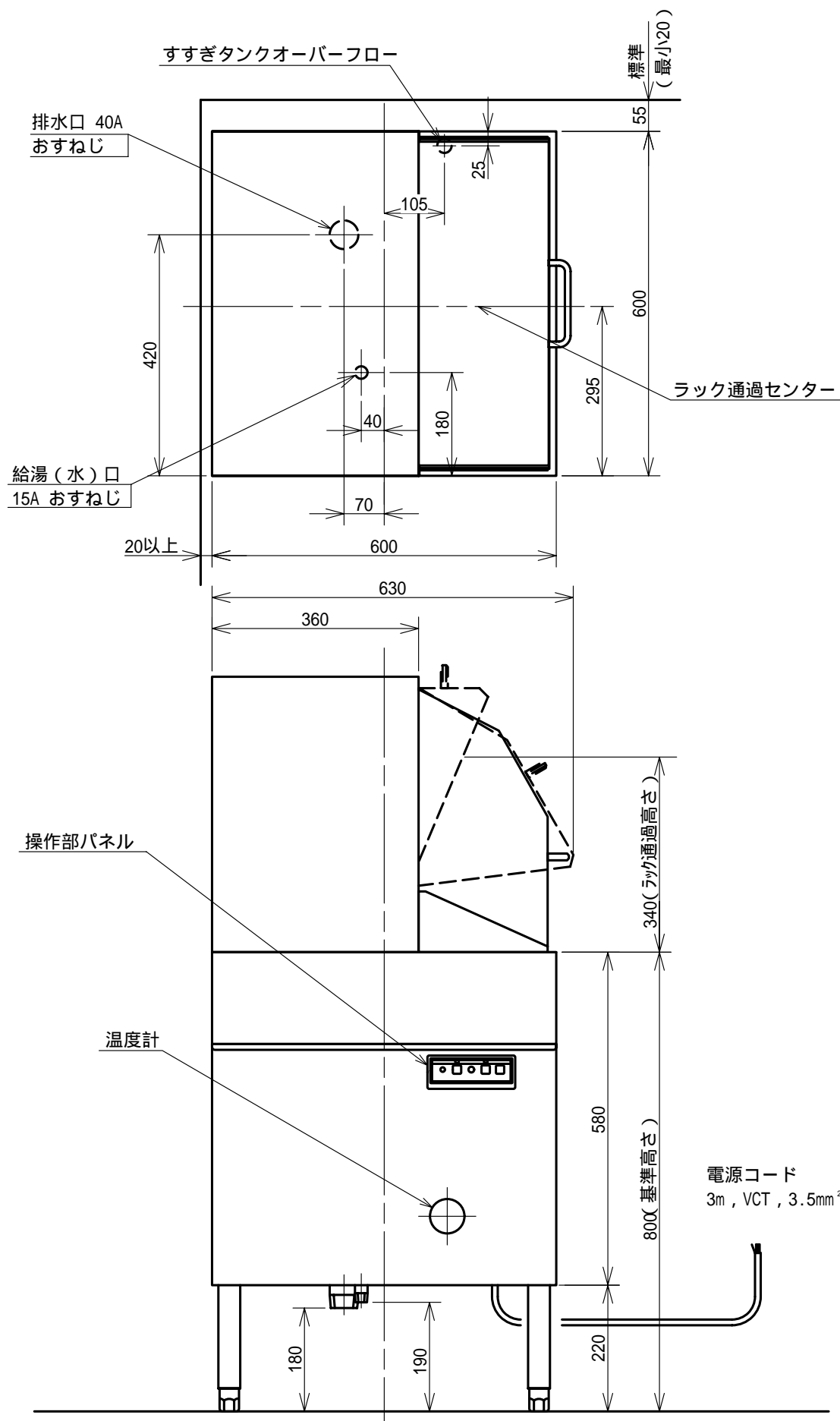
給水装置 形式認証番号
TW4003



注）アジャスト調整範囲：
基準高さ（800）に対して-30，+60

注）指示なき寸法公差は±5とする

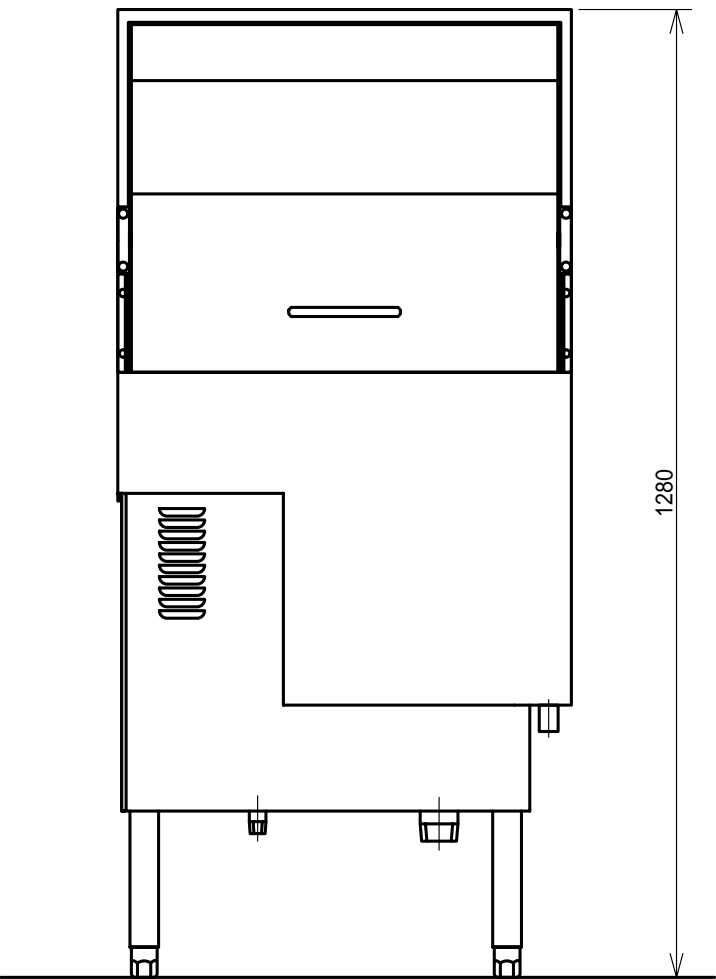




洗浄方式	洗 淨	上部回転ノズル 下部4ローター回転ノズル	洗 淨 槽	容 量：42 L 加熱方式：すすぎタンク熱伝導式
	すすぎ	上部回転ノズル 下部4バルブ4アーム回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量：13 L (有効 5 L) 加熱方式：電気ヒーター 6.0 kW 温度制御：サーミスタ方式 (85)
洗 淨 時 間		1 ラック 60 s 洗浄 42 s, 水切 5 s, すすぎ 13 s		
ラ ッ ク 処 理 数		60 ラック/h (500mm 角形ラック)	洗 淨 ポ ン プ	電動機定格出力 750 W
必 要 給 湯 (水) 能 力		給湯温度：55 以上	すすぎ ポ ン プ	電動機定格出力 60 W
		給湯量 ：3.4 L / min以上	電 源	三相 200 V 50 / 60 Hz
		給湯圧 ：49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	消 費 電 力	7.0 kW
			最 大 電 流 値	20.5 A
すすぎ湯消費量		2.8 L / ラック	質 量	80 kg

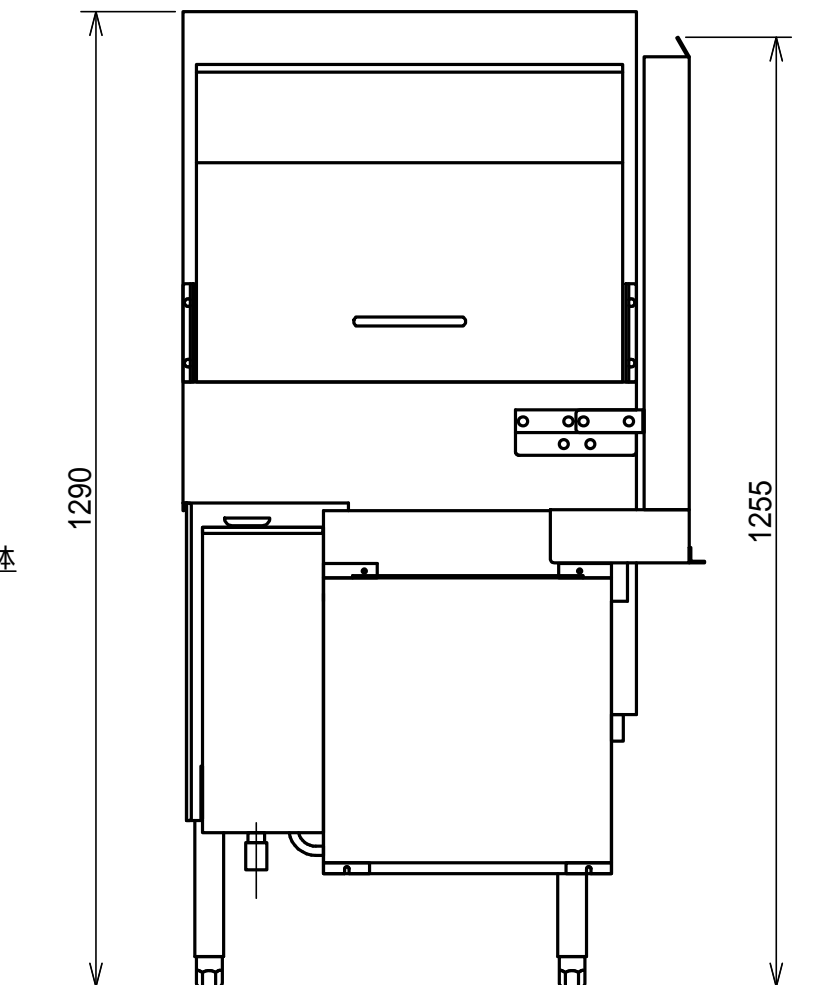
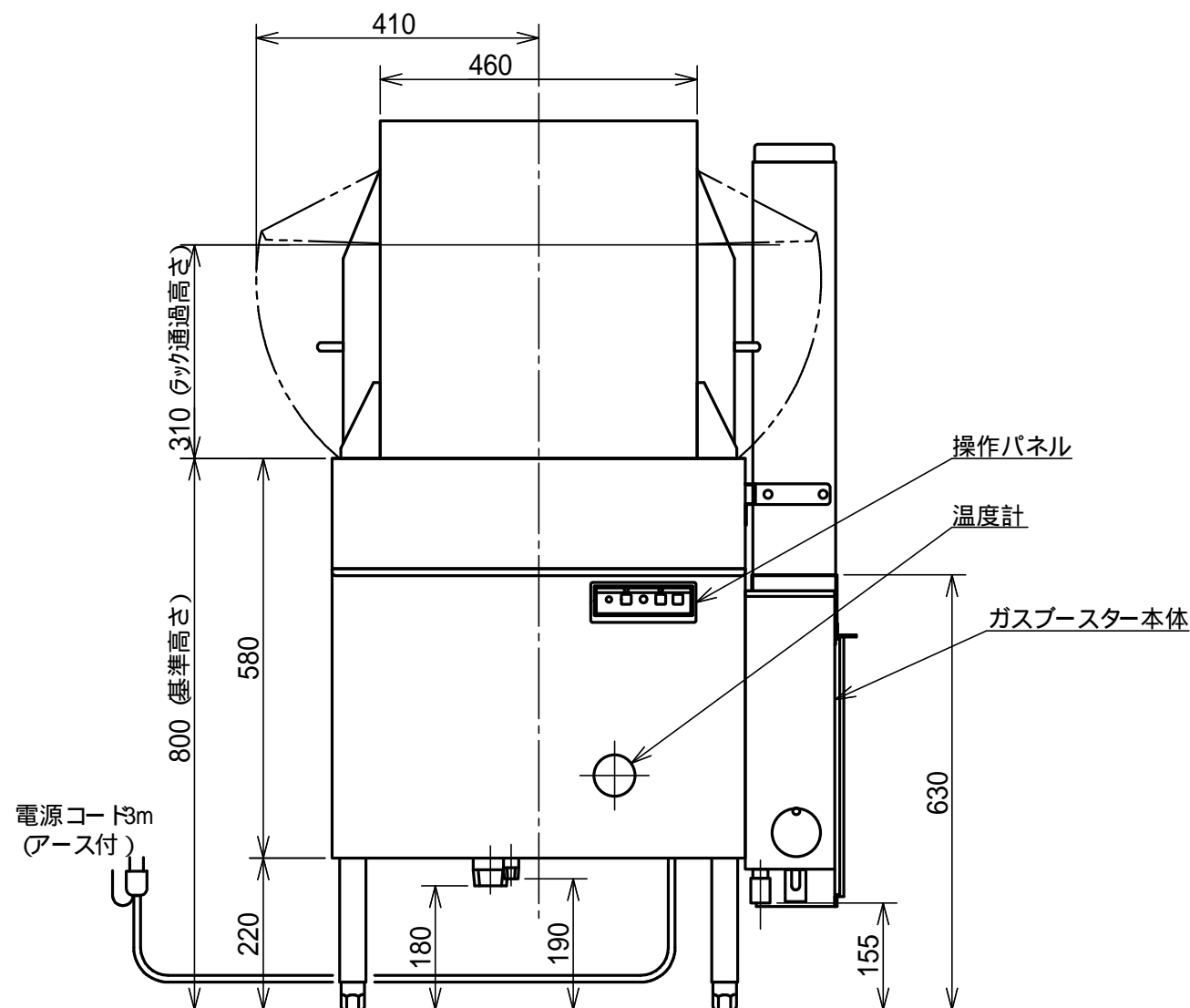
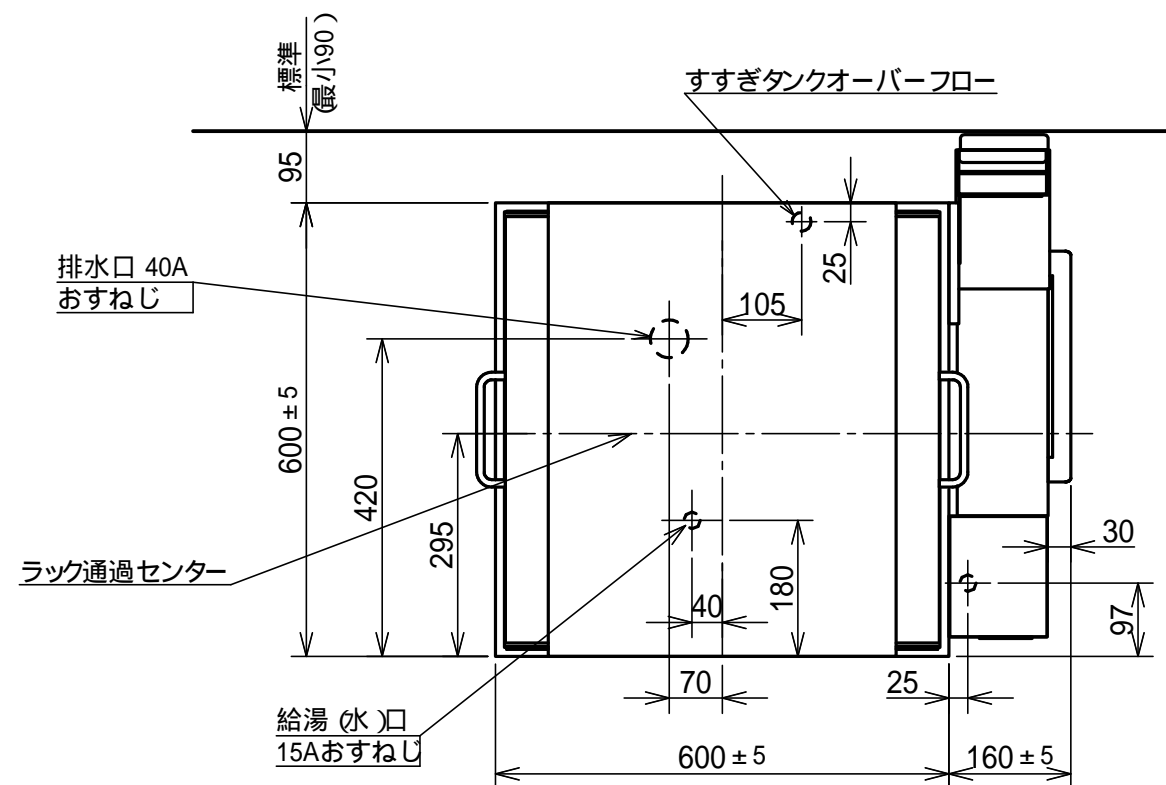
洗剤，リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

給水装置 形式認証番号
TW4003



注) アジャスト調整範囲：
基準高さ (800) に対して -30, +60

注) 指示なき寸法公差は ±5 とする



洗浄方式	洗 浄	上 , 下回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量 :13 L (有効 5 L)
	すすぎ	上部回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル	洗 浄 ポンプ すすぎポンプ	電動機定格出力 400 W 電動機定格出力 60 W
洗 浄 時 間		1 ラック 80 s 洗浄 62 s , 水切 5 s , すすぎ 13 s	電 源	単相 100 V 50 / 60 Hz
ラック処 理 数		45 ラック / h (500mm角形ラック)	消 費 電 力	700 W
必 要 給 湯 (水) 能 力		給湯温度 :43 以上 給湯量 :3.4 L / min以上 給湯圧 :49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	最大電流値	7.2 A
すすぎ湯消費量		2.8 L / ラック	質 量	90 kg
洗 浄 槽		容 量 :42 L 加熱方式 :すすぎタンク熱伝導式	ガスブースター	ガス消費量 都市ガス (13A) :11 kW (9,500 kcal / h) 都市ガス (12A) :10 kW (8,600 kcal / h) LPガス :10.2kW(0.73 kg / h) 温度制御 :サーミスタ方式 (80) 点火方式 :電子式ダイレクト点火 炎検出方式 :フレームロッド検出

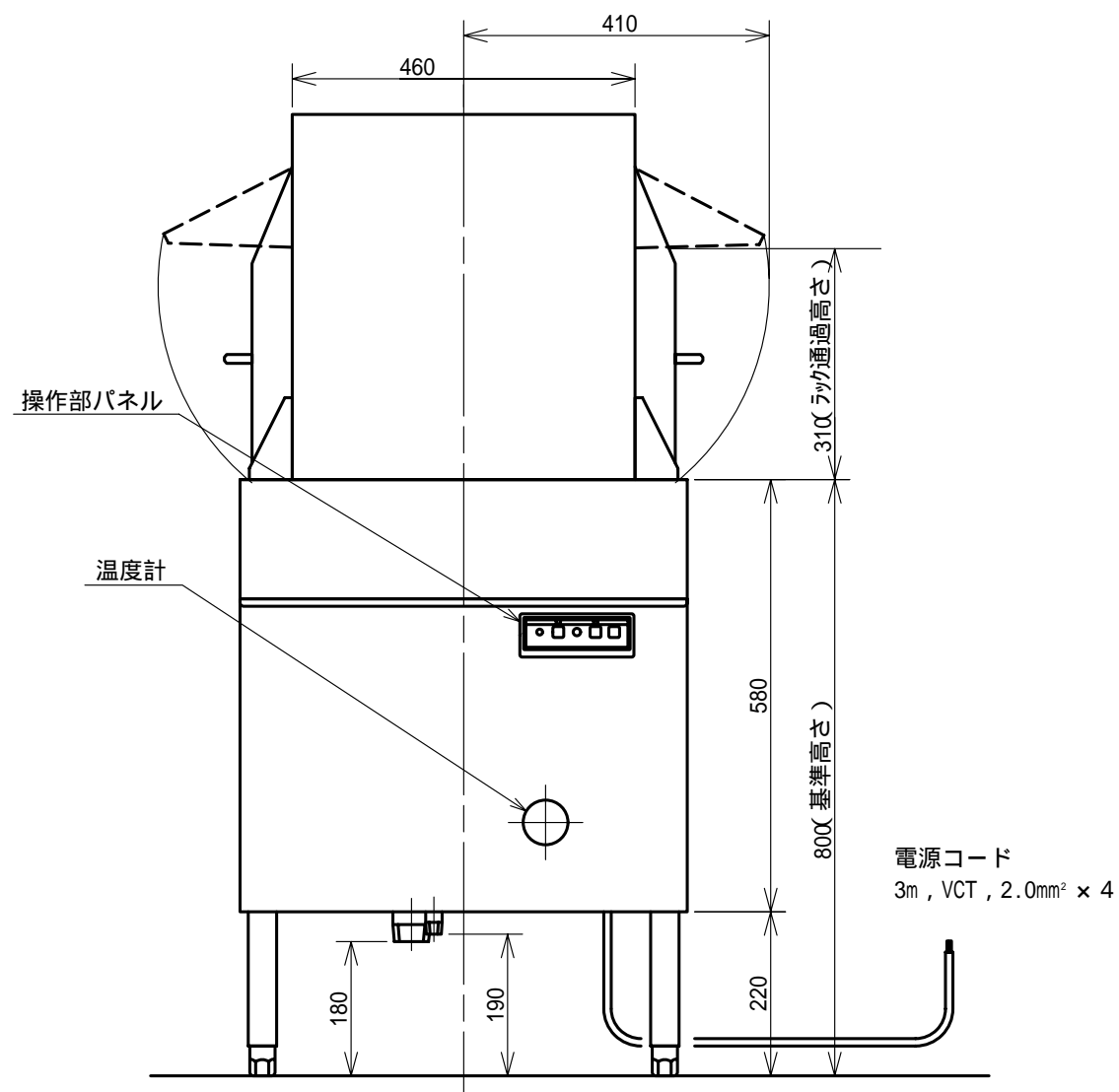
洗剤 , リンス剤及び供給装置については、
洗剤メーカーにご相談ください。

日ガス検 形式認証番号
東 S 1433
給水装置 形式認証番号
TW 4003

注)アジャスト調整範囲 :
基準高さ (800)に対して -30 , +60

注)指示なき寸法公差は ± 5 とする

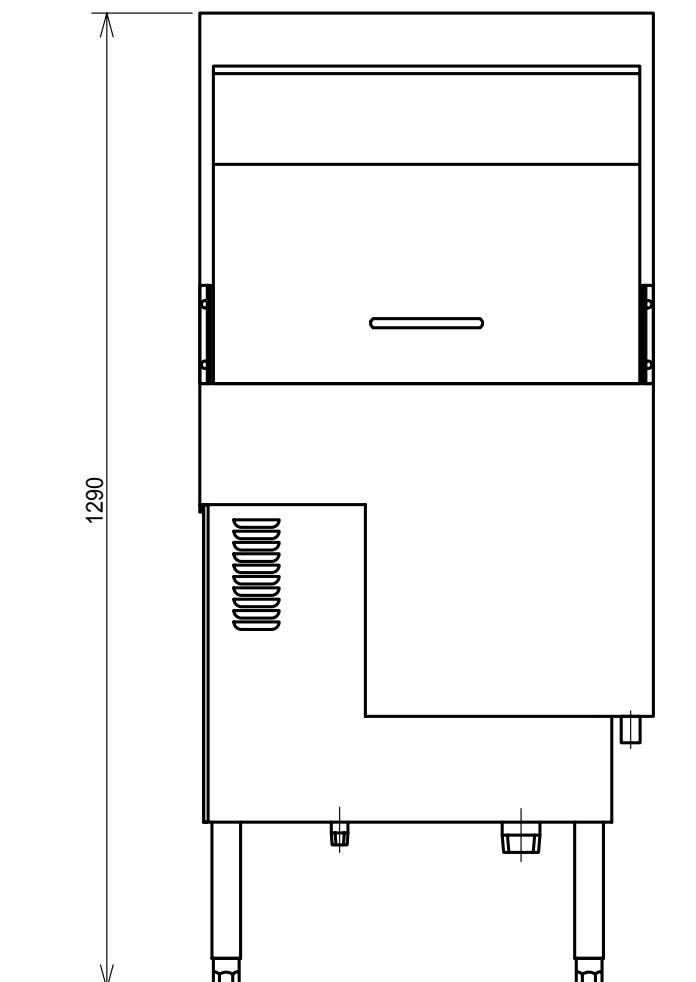
注)ガスブースター本体は本図の通り
右側だけの設置になります。
(左側にはできません)



洗浄方式	洗 浄	上部回転ノズル 下部4ローター回転ノズル	洗 浄 槽	容 量 : 42 L 加熱方式 : すすぎタンク熱伝導式
	すすぎ	上部回転ノズル 下部4バルブ4アーム回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量 : 13 L (有効 5 L) 加熱方式 : 電気ヒーター 3.0 kW 温度制御 : サーミスタ方式 (85)
洗 浄 時 間		1 ラック 60 s 洗浄 42 s , 水切 5 s , すすぎ 13 s		
ラ ッ ク 処 理 数		60 ラック / h (500mm 角形ラック)	洗 浄 ポ ンプ	電動機定格出力 750 W
必 要 給 湯 (水) 能 力		給湯温度 : 69 以上 給湯量 : 3.4 L / min以上 給湯圧 : 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	すすぎ ポ ンプ	電動機定格出力 60 W
			電 源	三相 200 V 50 / 60 Hz
			消 費 電 力	4.0 kW
			最 大 電 流 値	12.0 A
すすぎ湯消費量		2.8 L / ラック	質 量	80 kg

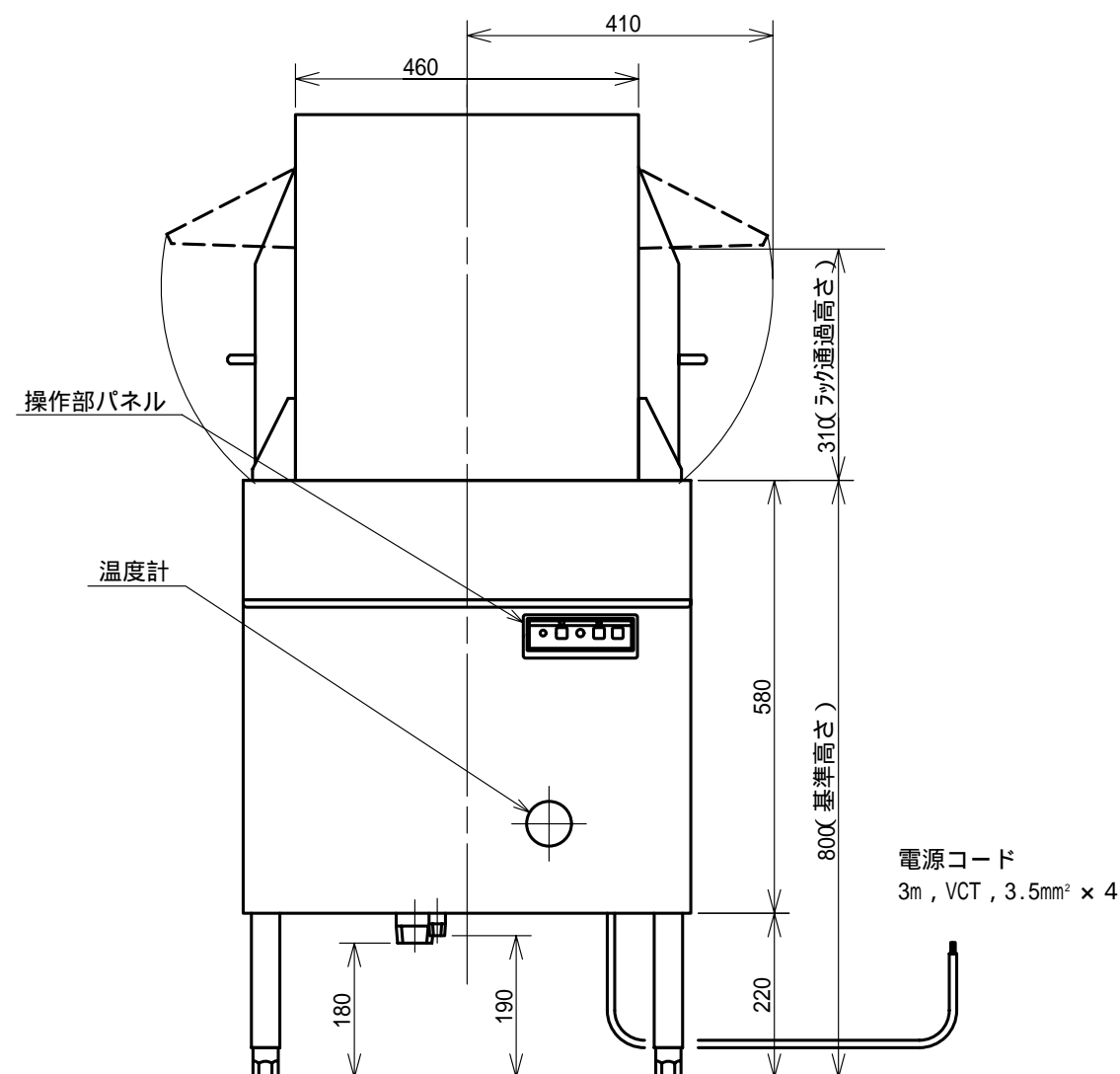
洗剤，リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

給水装置 形式認証番号
TW4003



注) アジャスト調整範囲：
基準高さ(800)に対して-30，+60

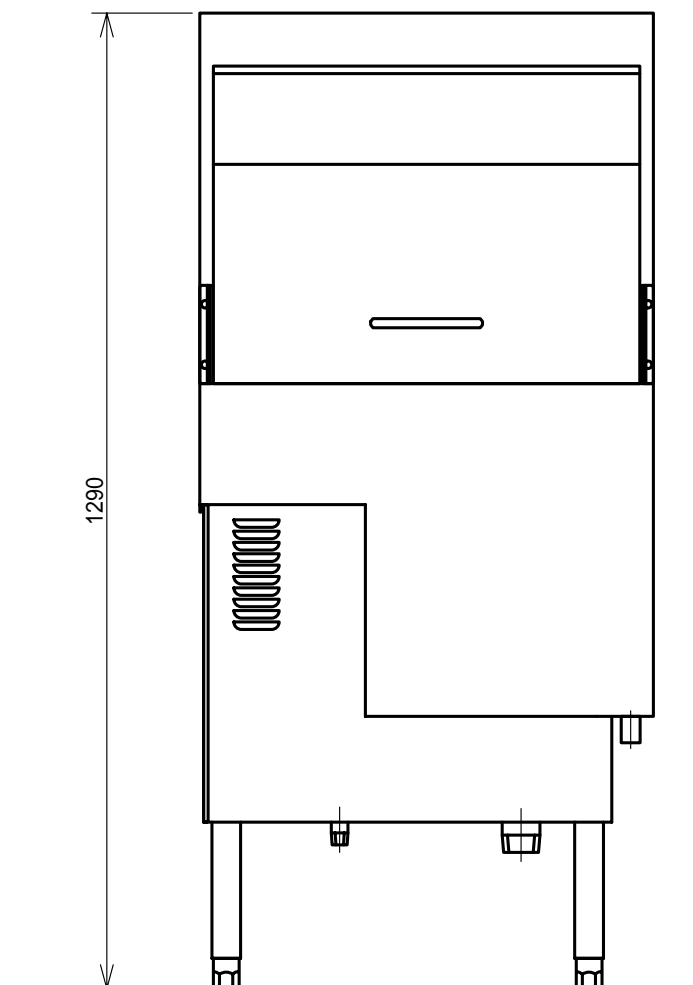
注) 指示なき寸法公差は ± 5 とする



洗浄方式	洗 浄	上部回転ノズル 下部4ローター回転ノズル	洗 浄 槽	容 量 : 42 L 加熱方式 : すすぎタンク熱伝導式
	すすぎ	上部回転ノズル 下部4バルブ4アーム回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量 : 13 L (有効 5 L) 加熱方式 : 電気ヒーター 6.0 kW 温度制御 : サーミスタ方式 (85)
洗 浄 時 間		1 ラック 60 s 洗浄 42 s , 水切 5 s , すすぎ 13 s		
ラ ッ ク 処 理 数		60 ラック / h (500mm 角形ラック)	洗 浄 ポ ンプ	電動機定格出力 750 W
必 要 給 湯 (水) 能 力		給湯温度 : 55 以上 給湯量 : 3.4 L / min以上 給湯圧 : 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	すすぎ ポ ンプ	電動機定格出力 60 W
			電 源	三相 200 V 50 / 60 Hz
			消 費 電 力	7.0 kW
			最 大 電 流 値	20.5 A
すすぎ湯消費量		2.8 L / ラック	質 量	80 kg

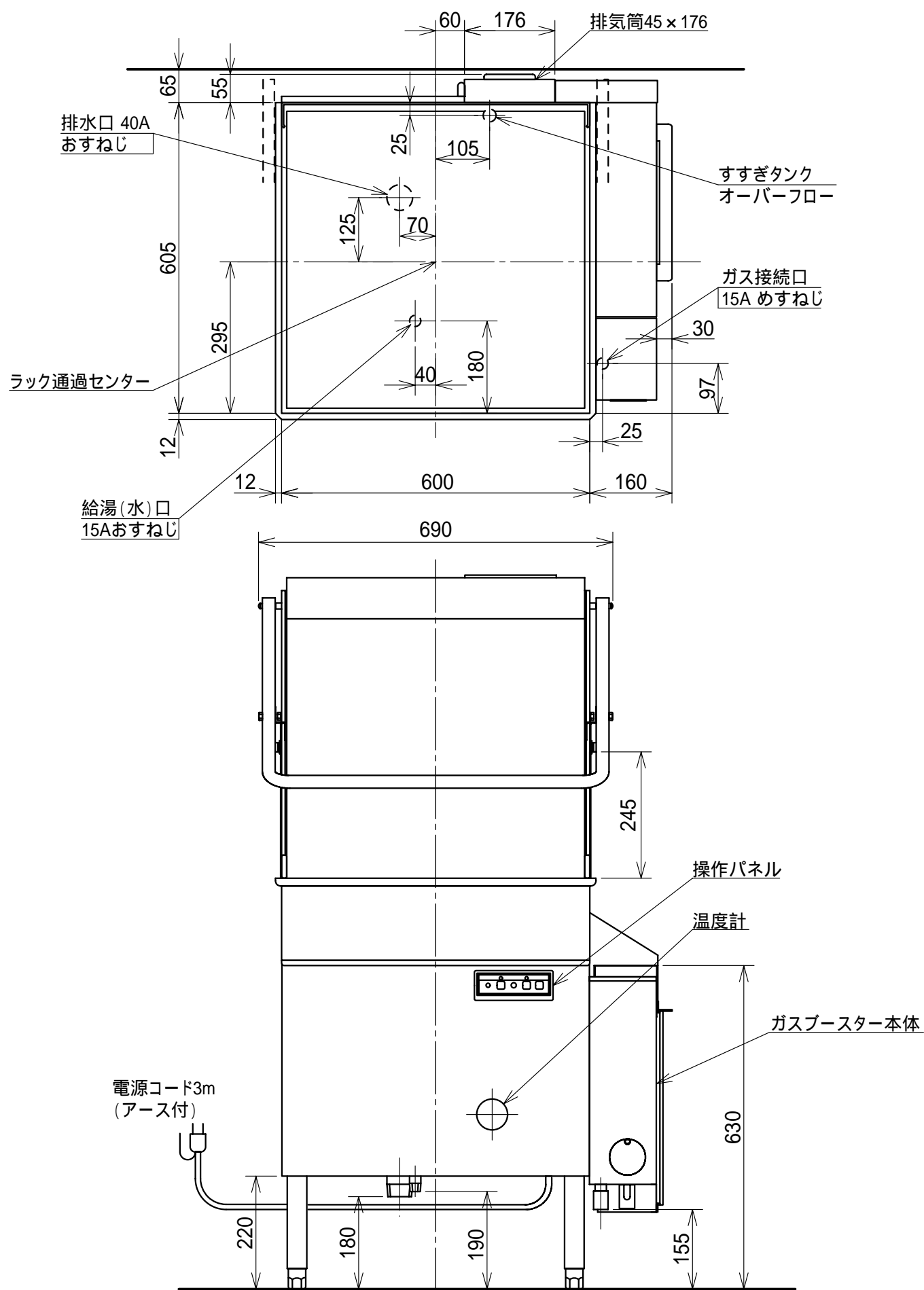
洗剤，リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

給水装置 形式認証番号
TW4003



注) アジャスト調整範囲：
基準高さ(800)に対して-30，+60

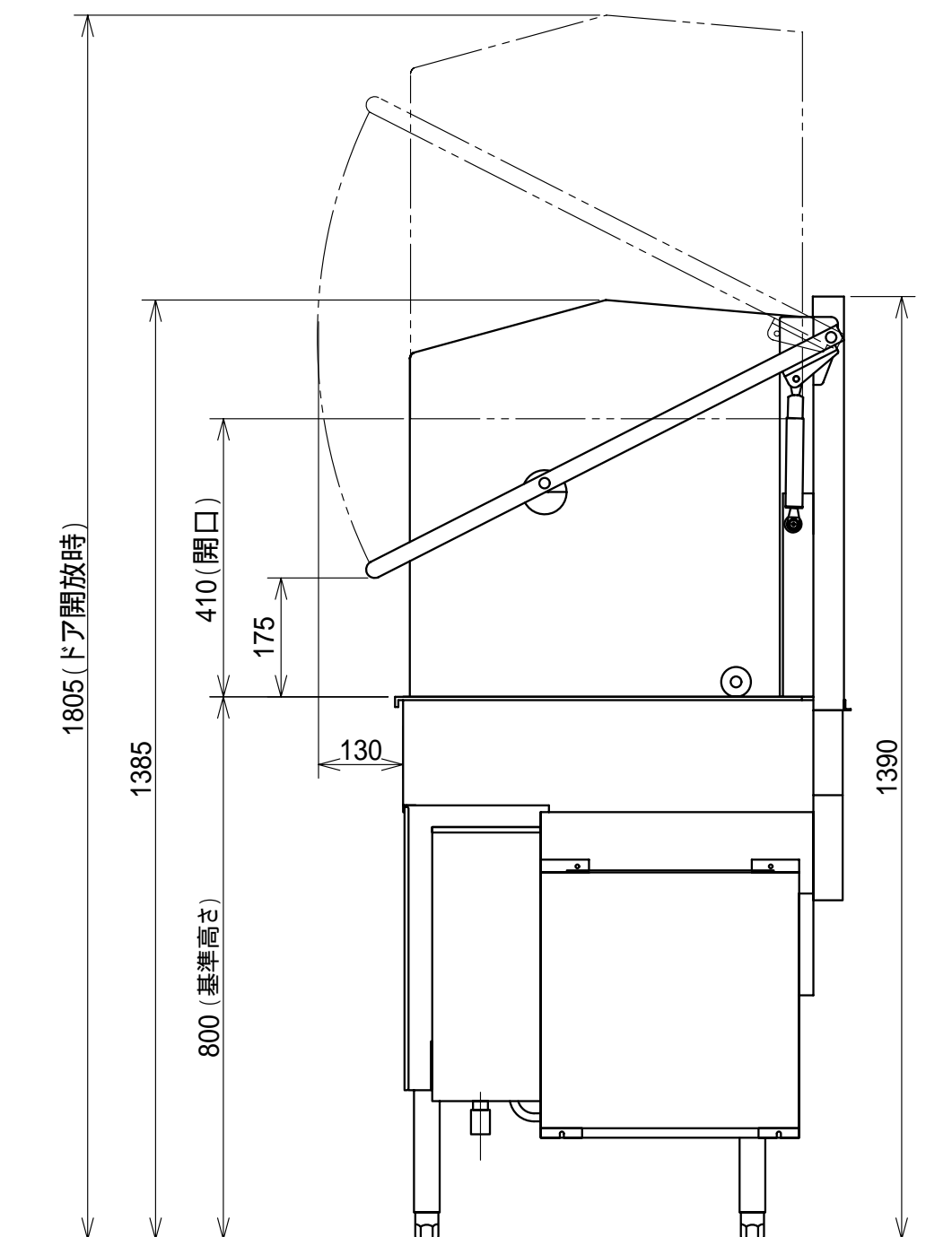
注) 指示なき寸法公差は ± 5 とする



洗浄方式	洗浄 すすぎ	上,下回転ノズル 上部回転ノズル 下部4バルブ4アーム回転ノズル	すすぎ湯タンク 洗浄ポンプ すすぎポンプ	容量:13 L(有効 5 L) 電動機定格出力 400 W 電動機定格出力 60 W
	洗浄時間	1 ラック 65 s 洗浄 47 s, 水切 5 s, すすぎ 13 s	電 源 消費電力	単相 100 V 50・60 Hz 700 W
ラック処理数	必要給湯(水)能力	55 ラック / h (500 mm 角形ラック) 給湯温度: 43 以上 給湯量 : 3.4 L / min 以上 給湯圧 : 49.1 kPa ~ 491 kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	最大電流値 質 量 ガスブースター	7.4 A 95 kg ガス消費量 都市ガス (13A) : 11 kW (9,500 kcal / h) 都市ガス (12A) : 10 kW (8,600 kcal / h) LPガス : 10.2 kW (0.73 kg / h) 温度制御 : サーミスタ方式 (80) 点火方式 : 電子式ダイレクト点火 炎検出方式: フレームロッド検出
すすぎ湯消費量	洗浄槽	2.8 L / ラック 容 量: 42 L 加熱方式: すすぎタンク熱伝導式		

洗剤, リンス剤及び供給装置については、
洗剤メーカーにご相談ください。

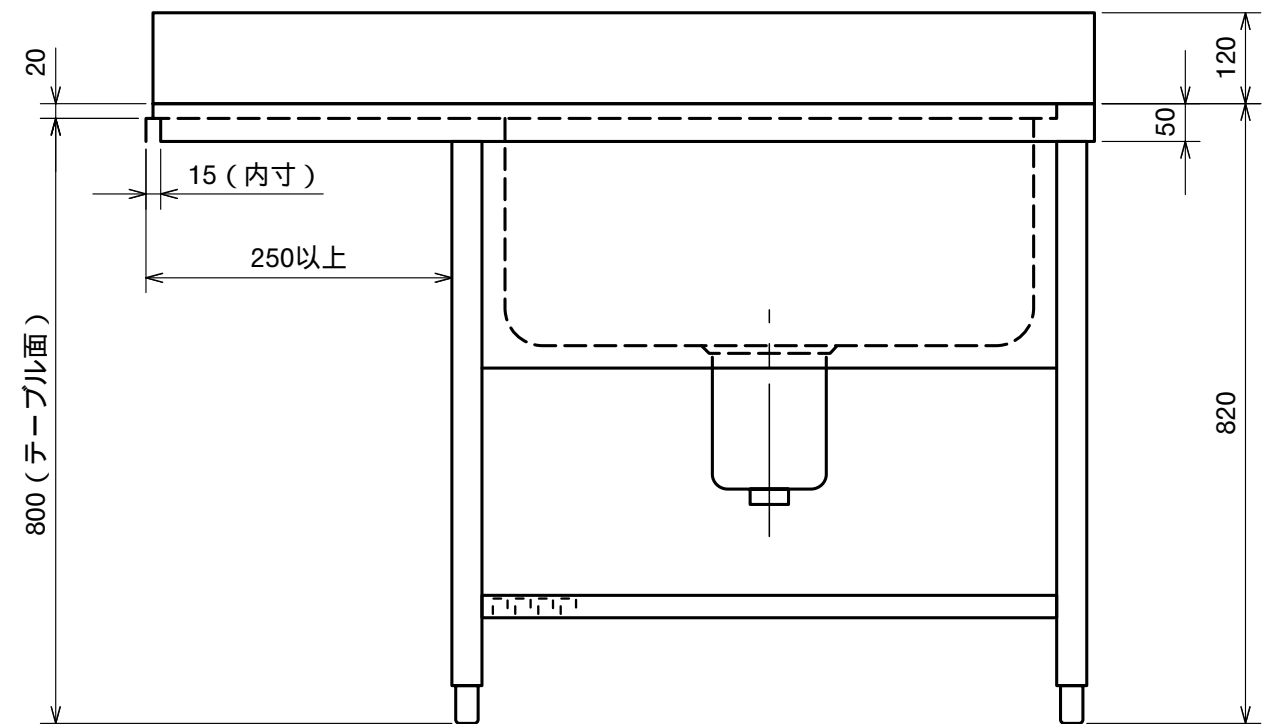
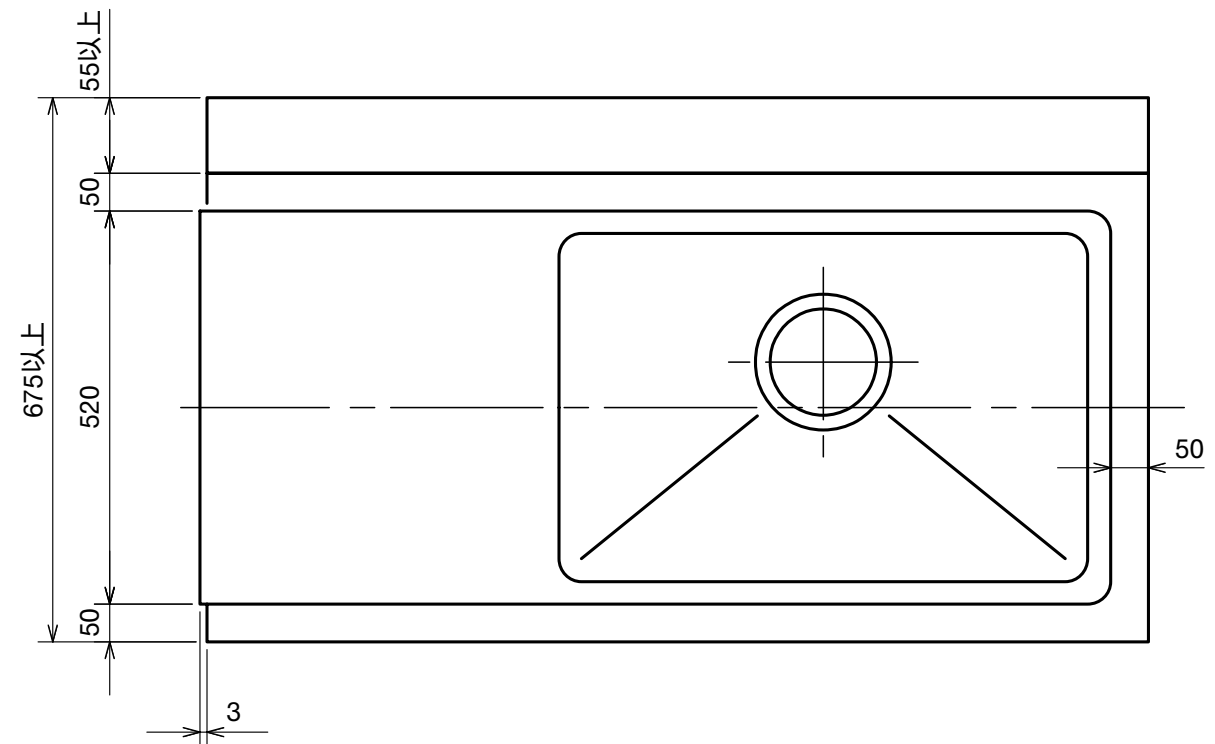
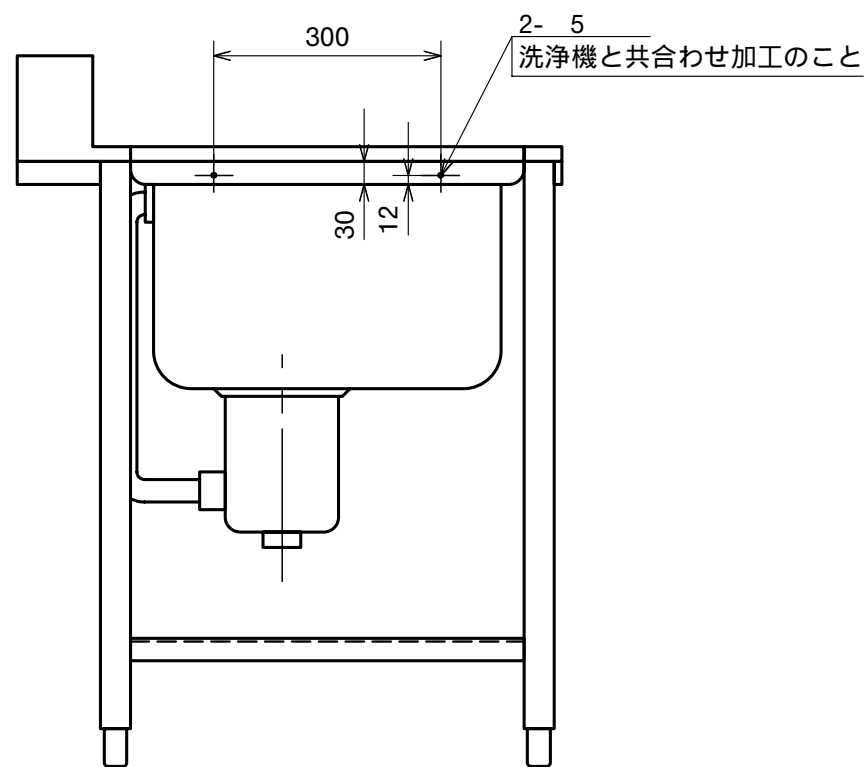
日ガス検 形式認証番号
東 S 1433
給水装置 形式認証番号
TW4003

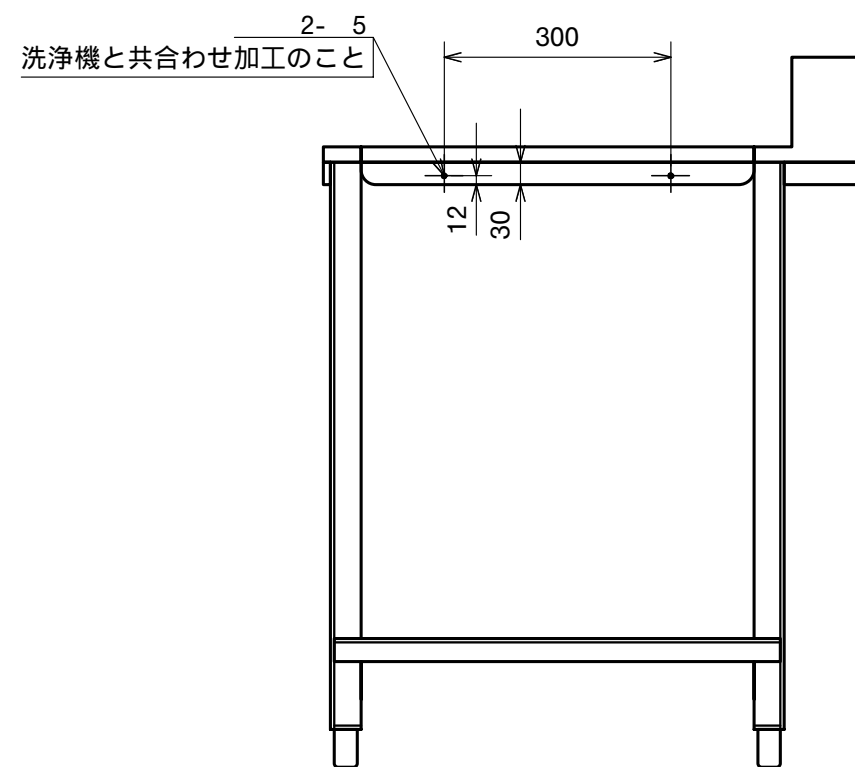
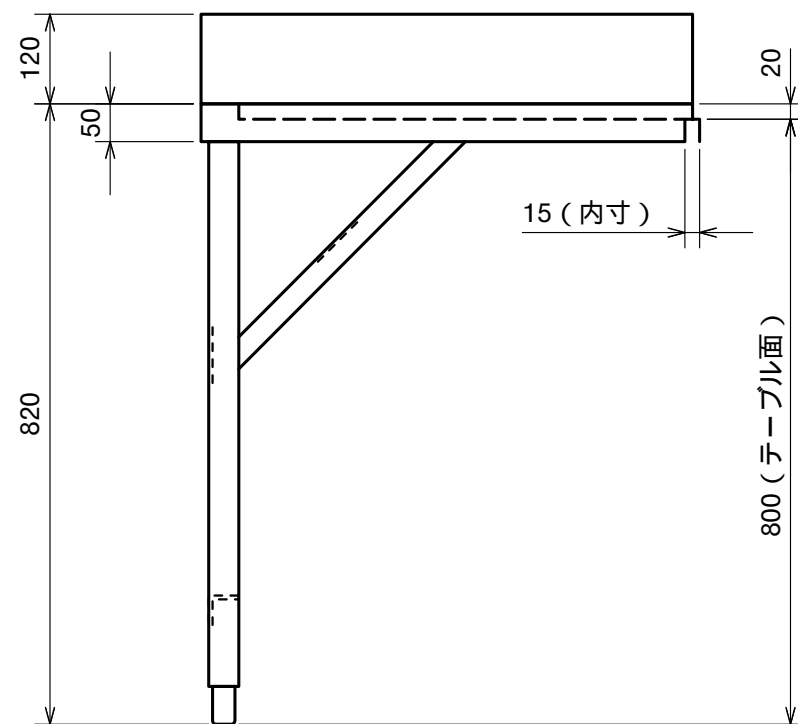
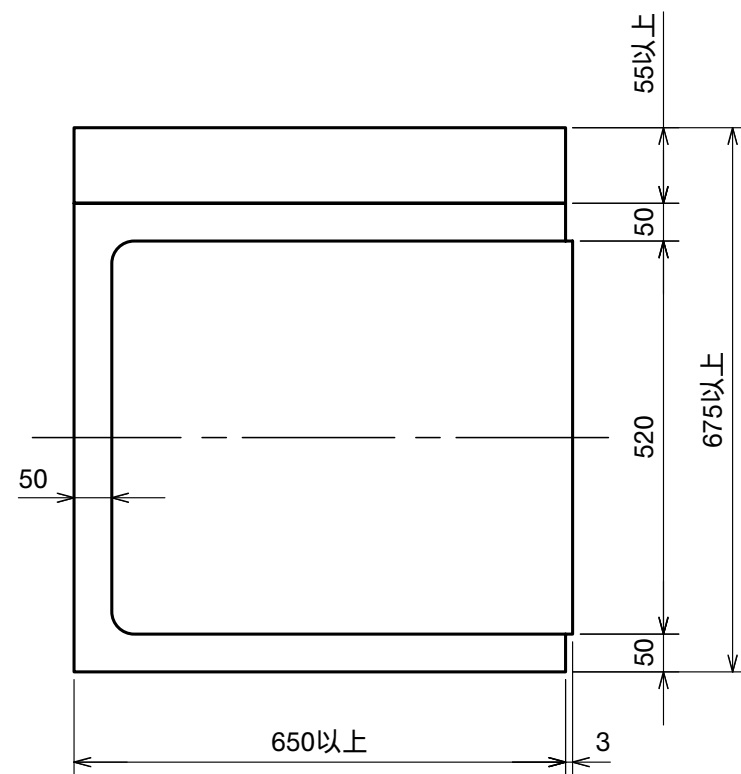


注) アジャスト調整範囲:
基準高さ (800) に対して -30, +60

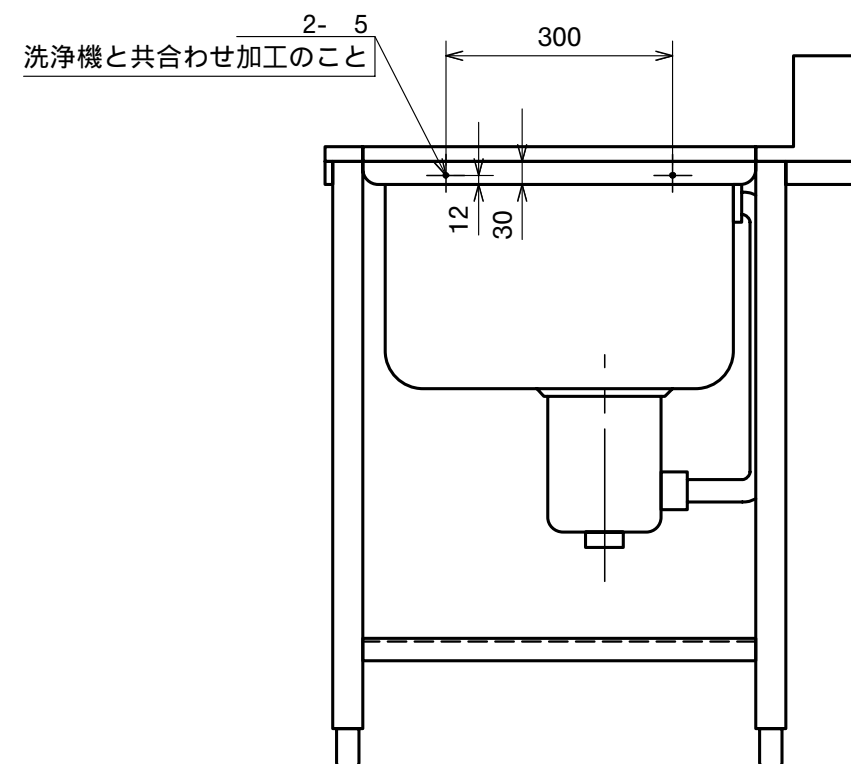
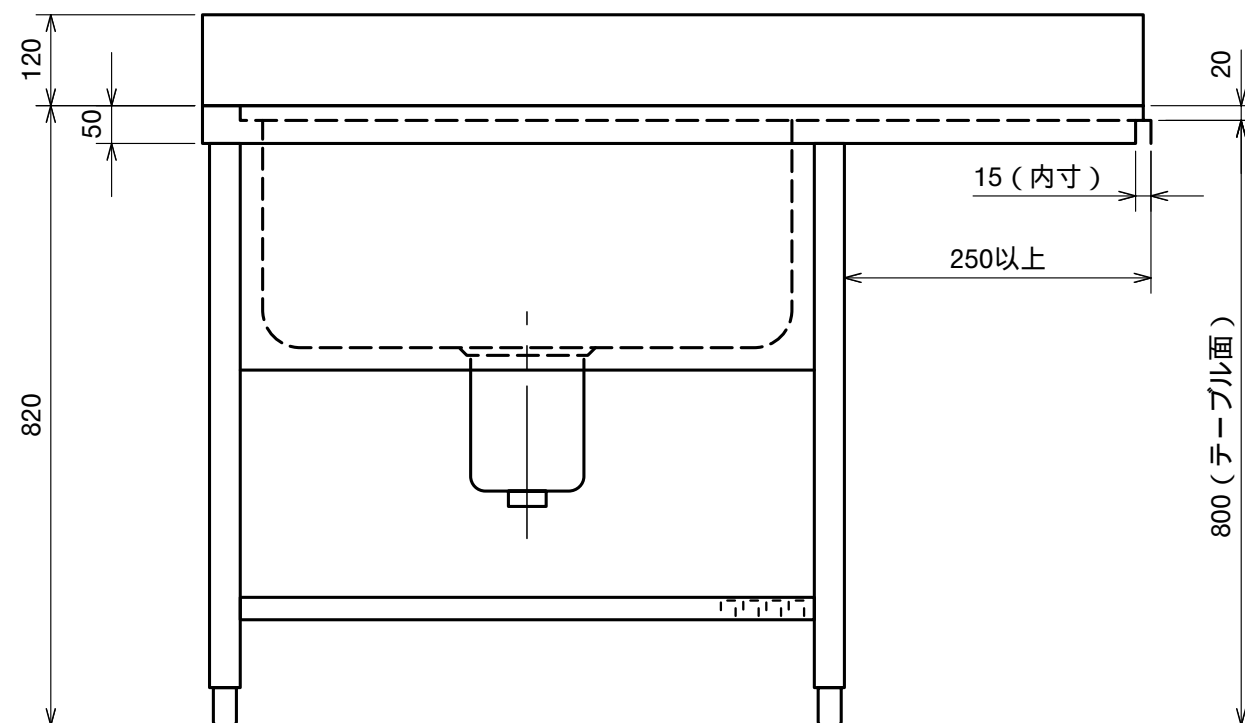
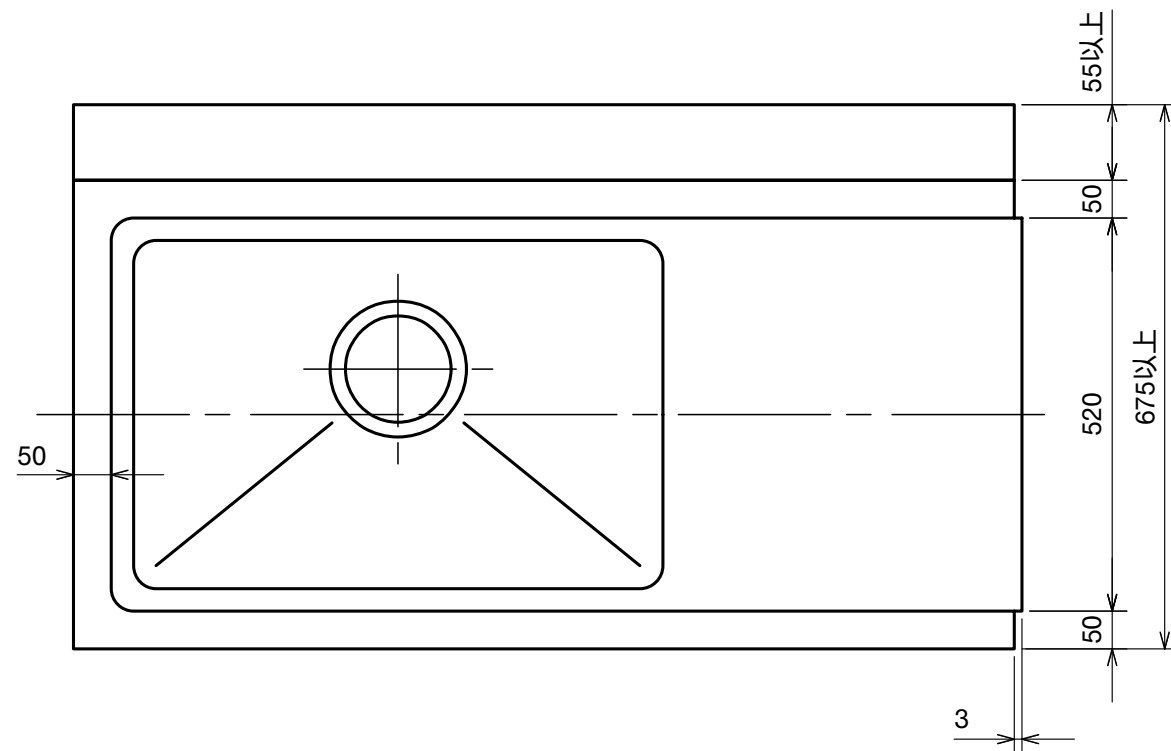
注) 指示なき寸法公差は ±5 とする

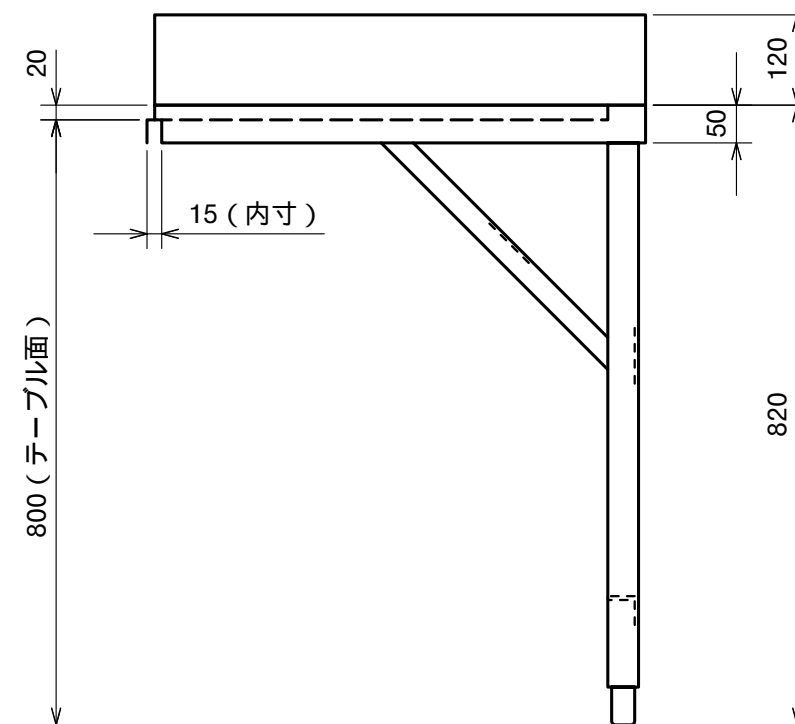
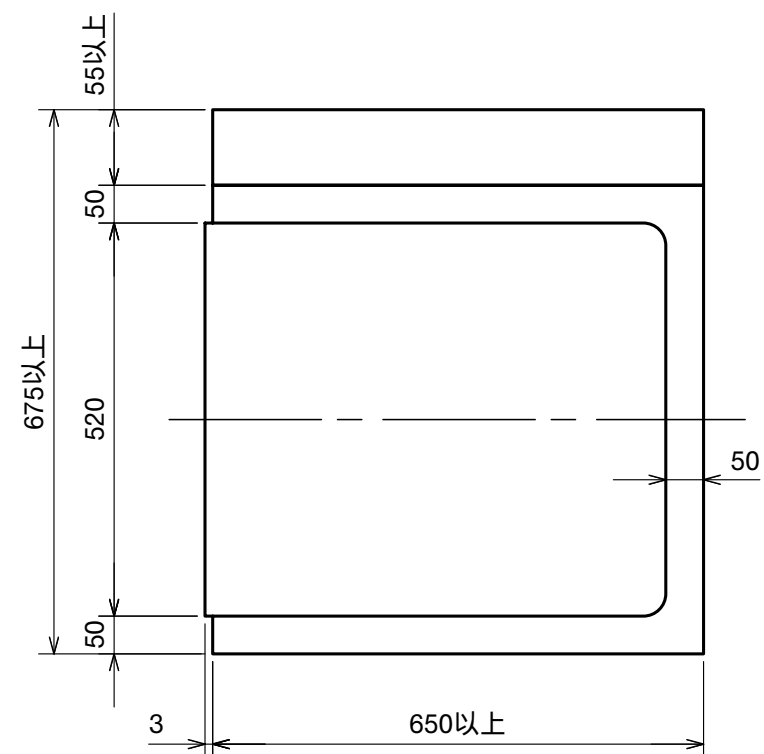
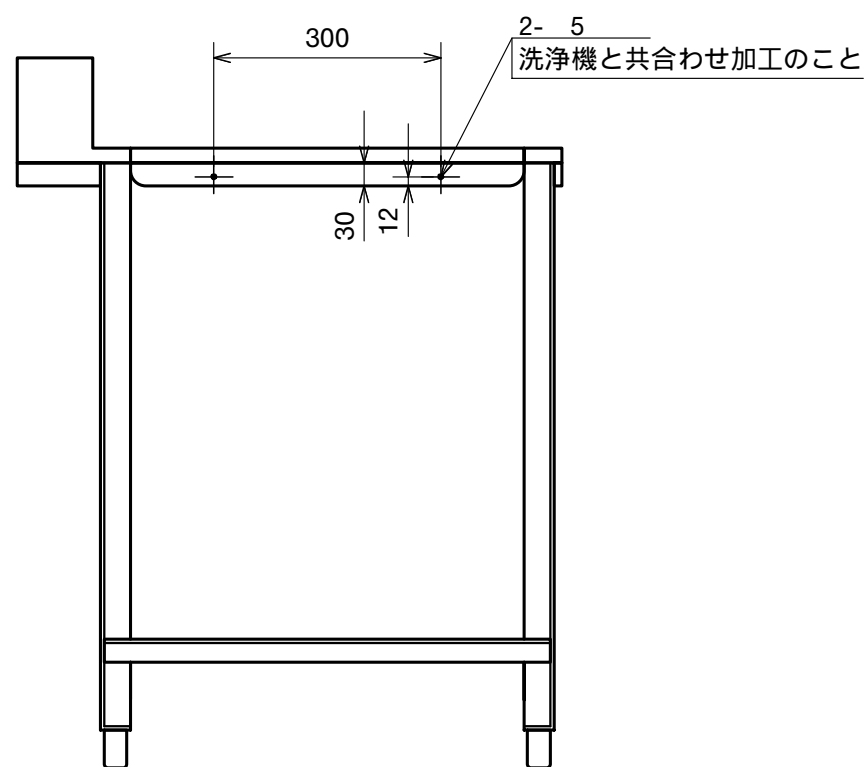
注) ガスブースター本体は本図の通り
右側のみの設置になります。
(左側にはできません)

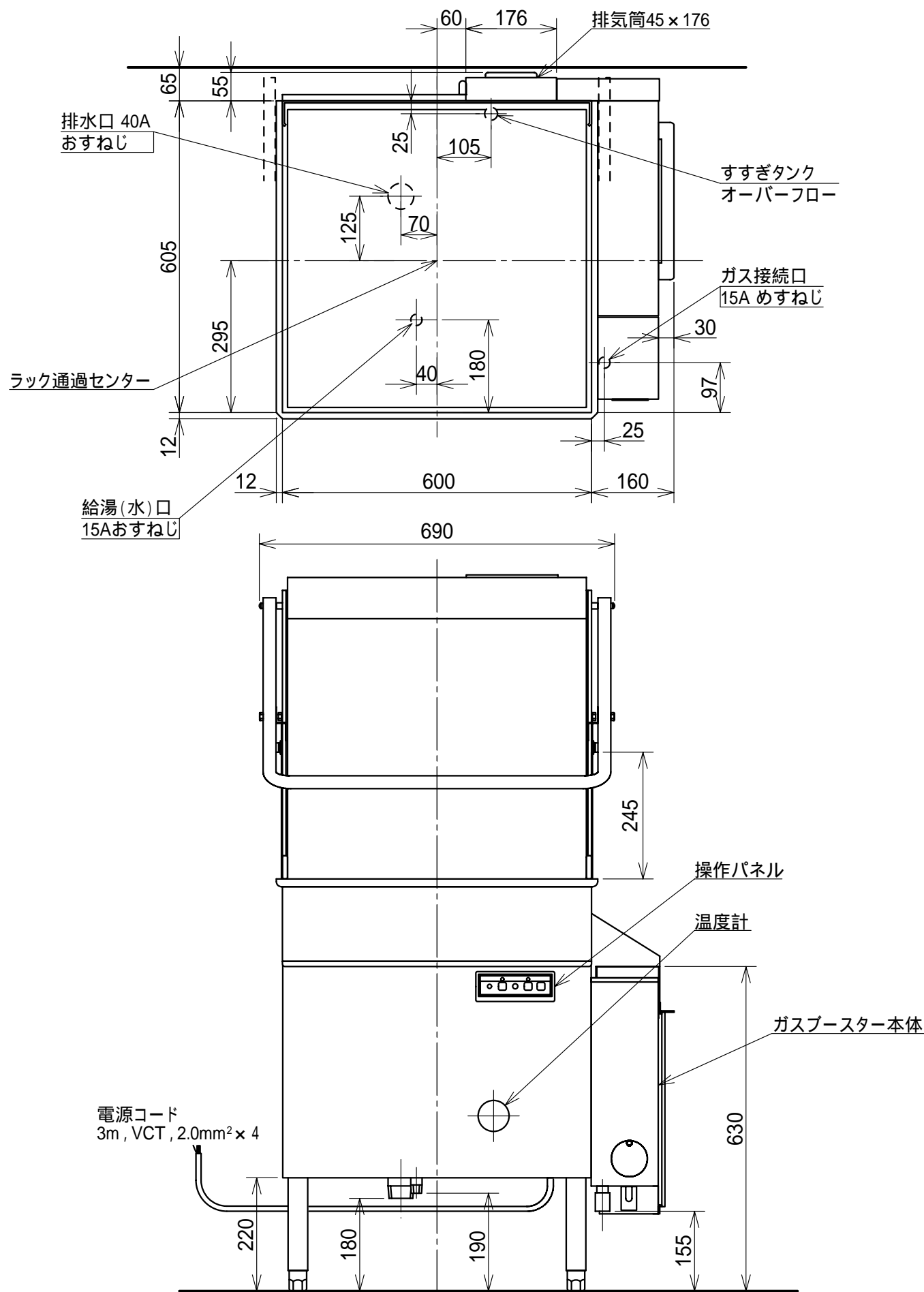




洗淨機と共合わせ加工のこと







洗浄方式	洗浄	上,下回転ノズル	すすぎ湯タンク	容量:13 L(有効 5 L)
	すすぎ	上部回転ノズル 下部4バルブ4アーム回転ノズル	洗浄ポンプ すすぎポンプ	電動機定格出力 400 W 電動機定格出力 60 W
洗浄時間		1 ラック 65 s 洗浄 47 s, 水切 5 s, すすぎ 13 s	電源	三相 200 V 50・60 Hz
ラック処理数		55 ラック/h(500 mm角形ラック)	消費電力	700 W
必要給湯(水)能力		給湯温度:43 以上 給湯量 :3.4 L / min以上 給湯圧 :49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	最大電流値	2.3 A
すすぎ湯消費量		2.8 L / ラック	質量	95 kg
洗浄槽		容量:42 L 加熱方式:すすぎタンク熱伝導式	ガスブースター	ガス消費量 都市ガス(13A):11 kW(9,500 kcal / h) 都市ガス(12A):10 kW(8,600 kcal / h) LPガス :10.2kW(0.73 kg / h) 温度制御 :サーミスタ方式(80) 点火方式 :電子式ダイレクト点火 炎検出方式:フレイムロッド検出

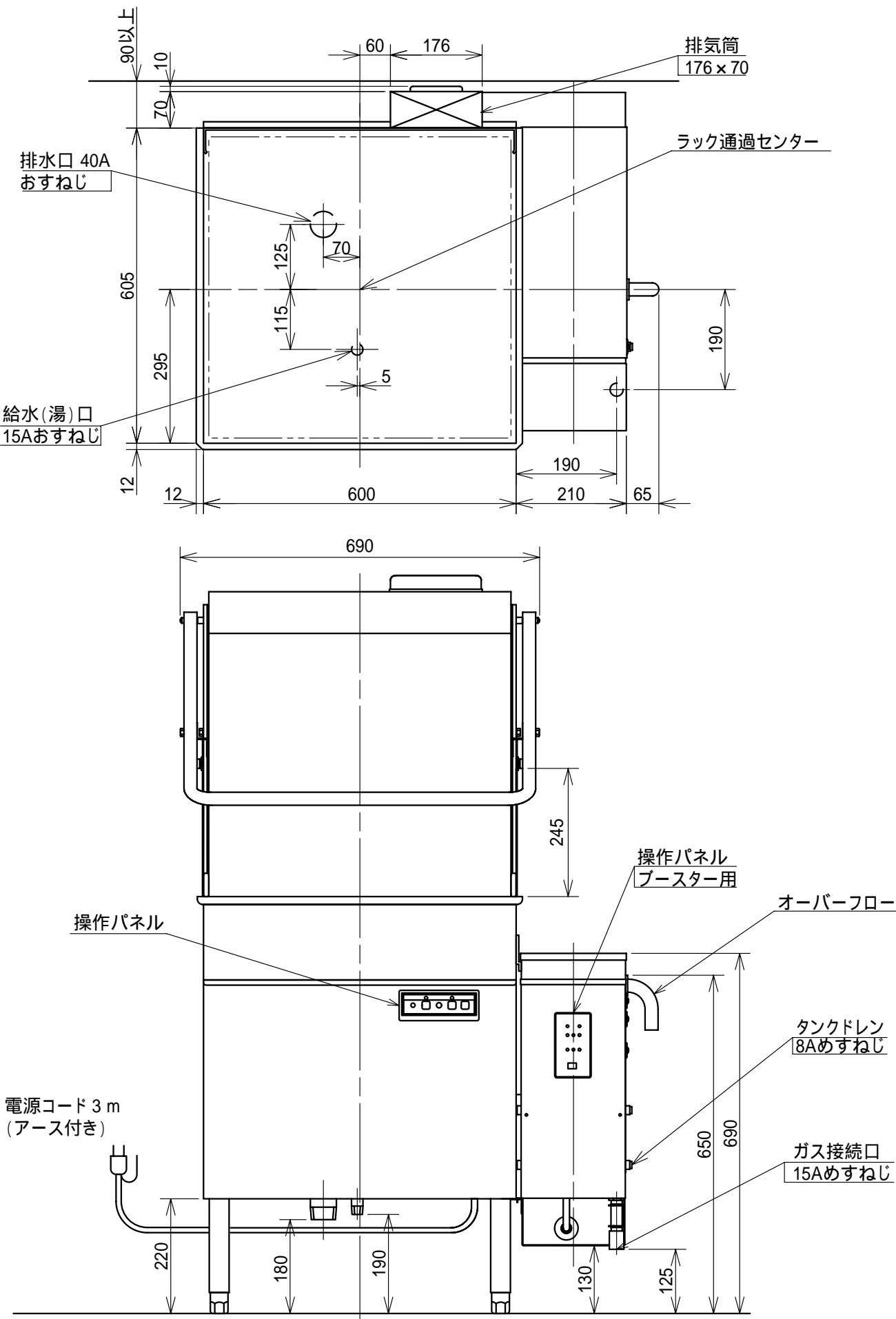
洗剤, リンス剤及び供給装置については、
洗剤メーカーにご相談ください。

日ガス検 形式認証番号
東 S 1433
給水装置 形式認証番号
TW4003

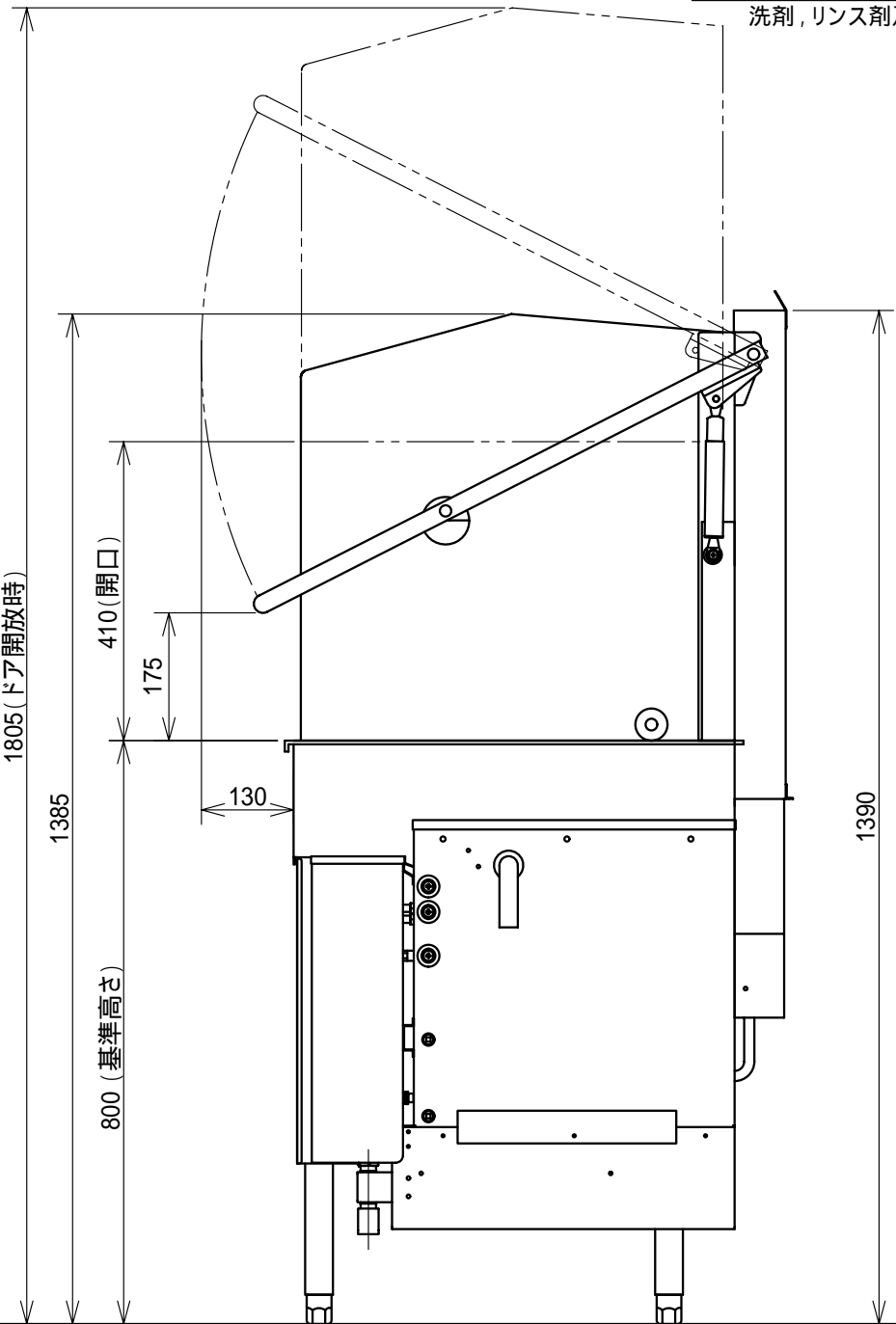
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して-30,+60

注) 指示なき寸法公差は±5とする

注) ガスブースター本体は本図の通り
右側のみの設置になります。
(左側にはできません)

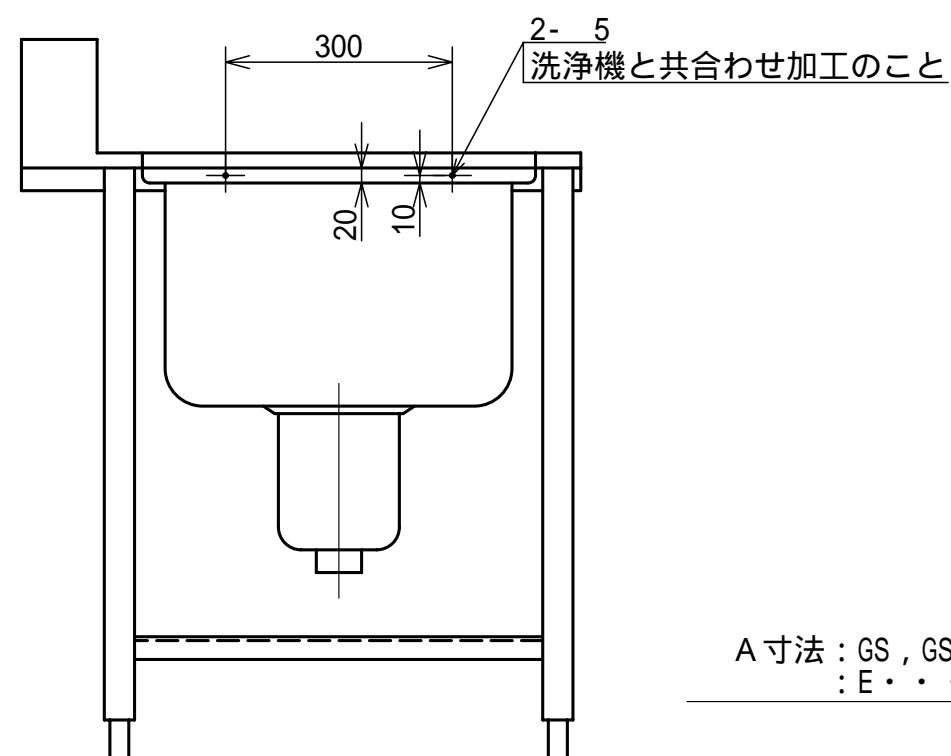
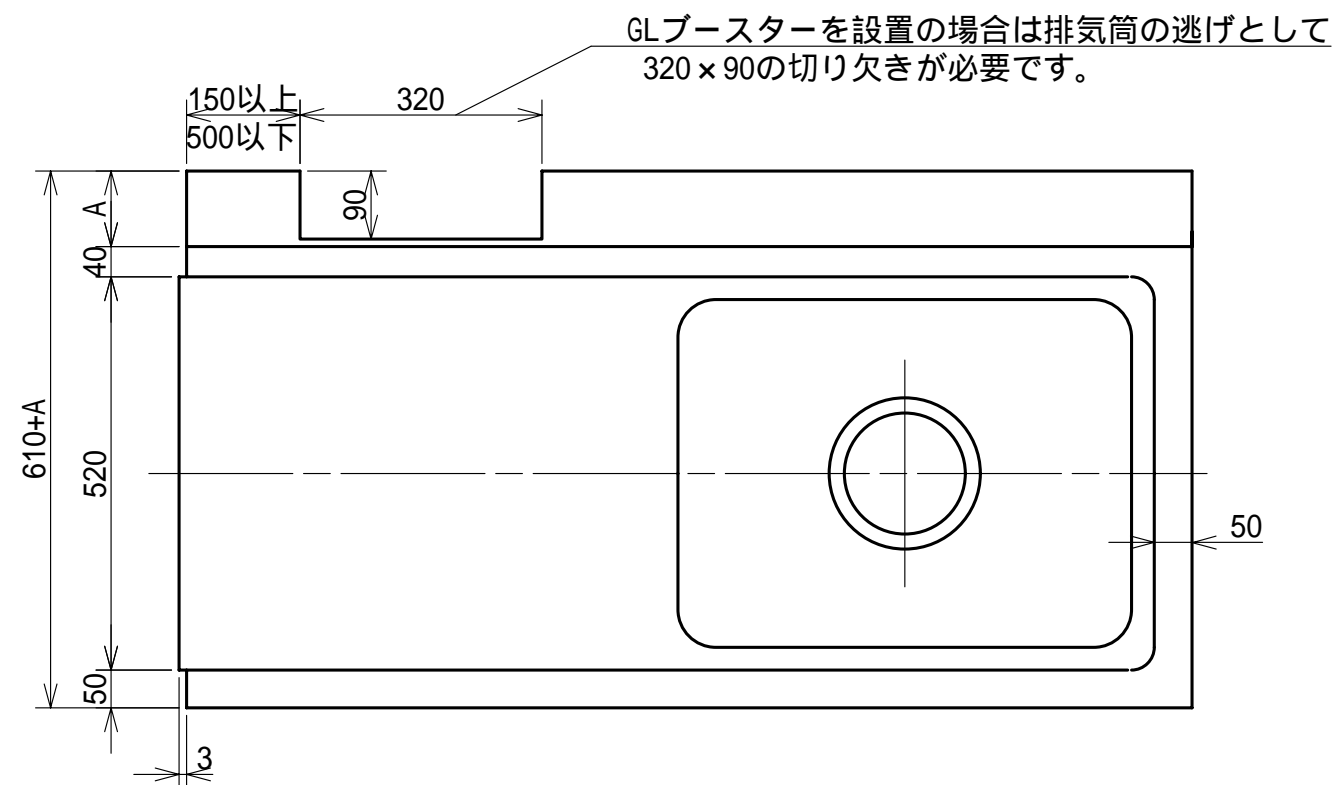


洗浄方式	洗 浄	上部 回転ノズル 下部 回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量:18.5 L(有効 9 L)
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル	洗 浄 ポ ン プ	電動機定格出力 400 W
			すすぎ ポ ン プ	電動機定格出力 60 W
洗 浄 時 間		1 ラック 65 s 洗浄 49 s, 水切 5 s, すすぎ 11 s	温水循環 ポ ン プ	電動機定格出力 10/15 W 50/60 Hz
			電 源	単相 100 V 50・60 Hz
ラック 処 理 数		55ラック/h(500 mm角形ラック)	消 費 電 力	0.7 kW
必要給水(湯)能力		温 度:10 以上 流 量:3.4 L / min以上 給 湯 圧:49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	最 大 電 流 値	7.0 A
			質 量	110 kg
すすぎ湯消費量		2.2 L / ラック	ガスブースター	ガス消費量 都市ガス(13A): 18.6 kW(16,000 kcal / h 1.46 m ³ / h) (12A): 16.7 kW(14,400 kcal / h 1.46 m ³ / h) LPガス: 18.6 kW(16,000 kcal / h 1.33 kg / h) 温度制御 :サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式 点火方式 :電子式ダイレクト点火 炎検出方式:フレイムロッド検出
洗 浄 槽		容 量:62 L 加熱方式:ヒートパイプ式 温度制御:サーミスタ方式(65)		

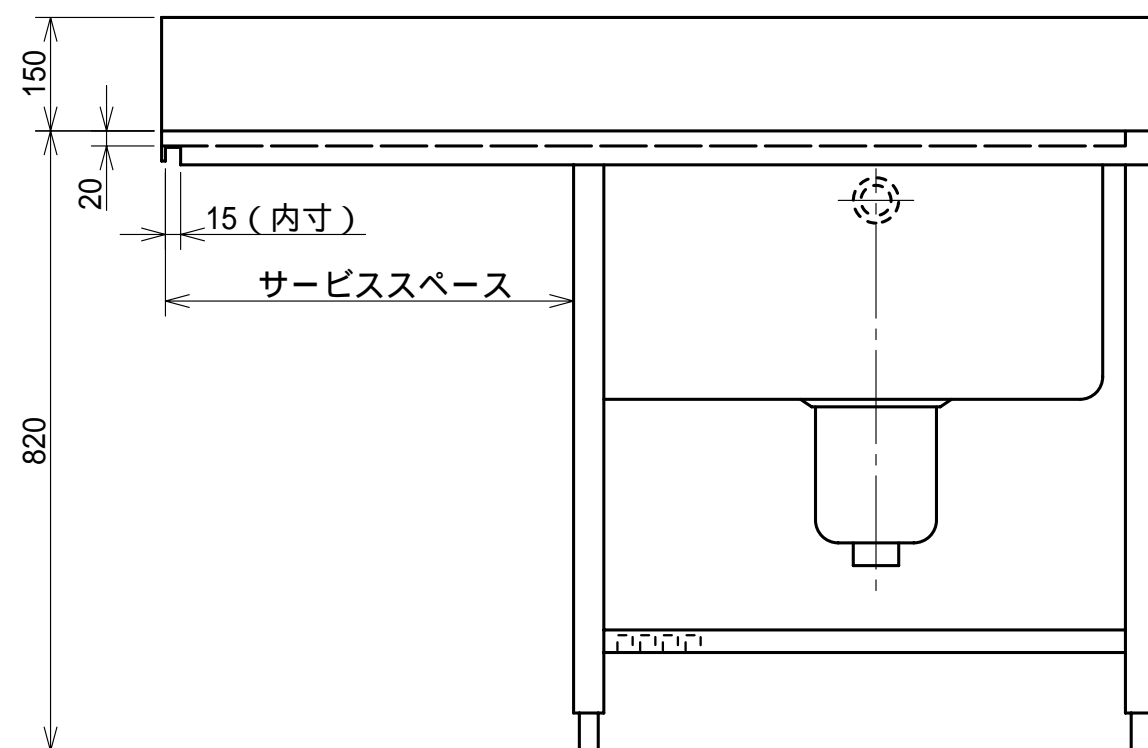


日ガス検 形式認証番号
東-S-1426
給水装置 形式認証番号
TW4003

注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して-30, +60
注) 指示なき寸法公差は±5とする



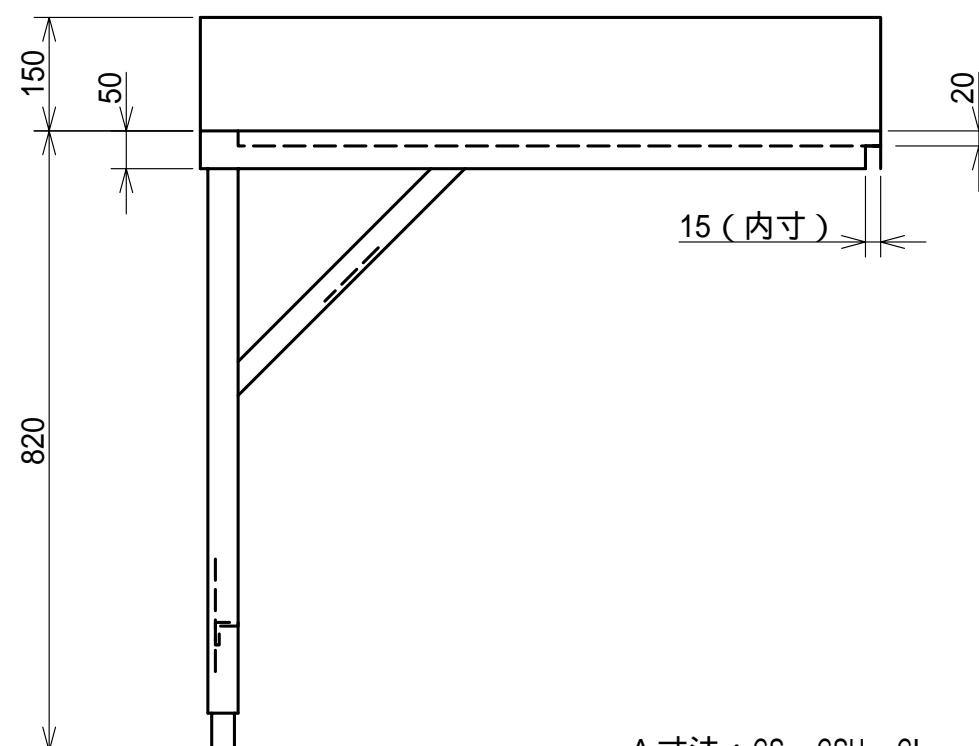
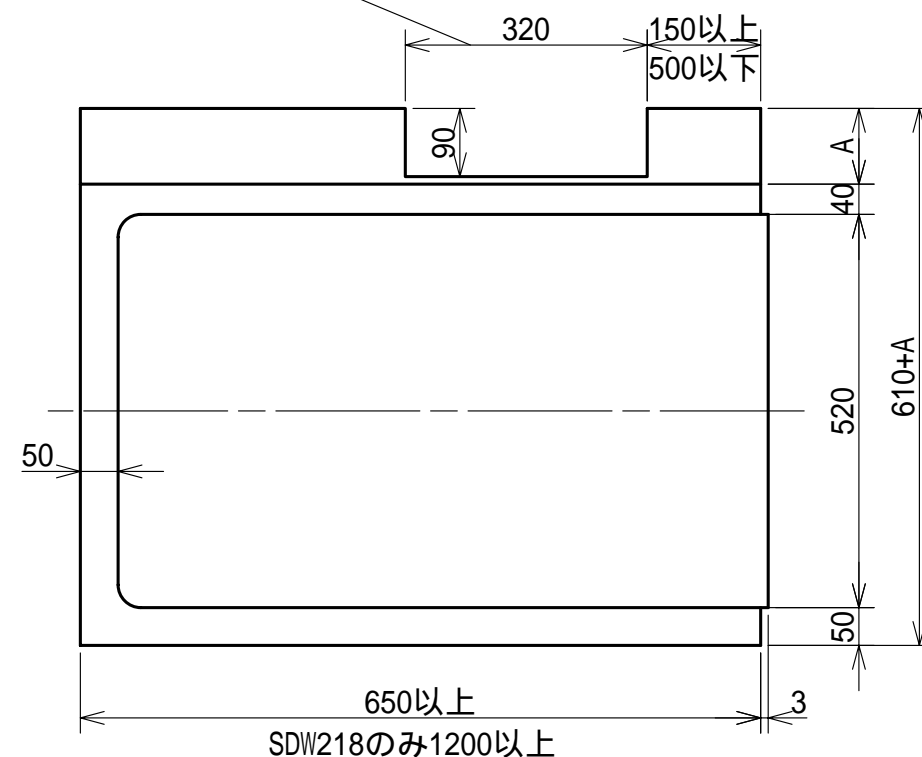
A 寸法 : GS , GSH , GL . . . 90以上
: E 60以上



サービススペース

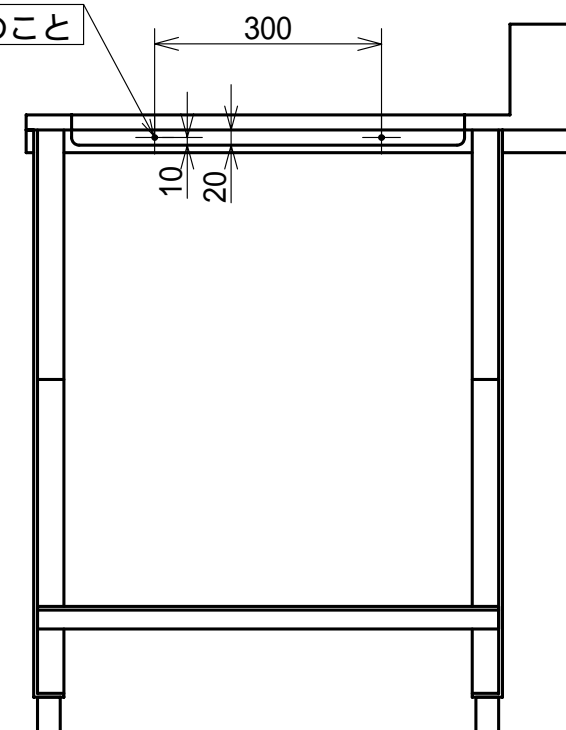
GL : 450以上
GS、GSH : 300以上
E : 180以上

GLブースターを設置の場合は排気筒の逃げとして
320×90の切り欠きが必要です。

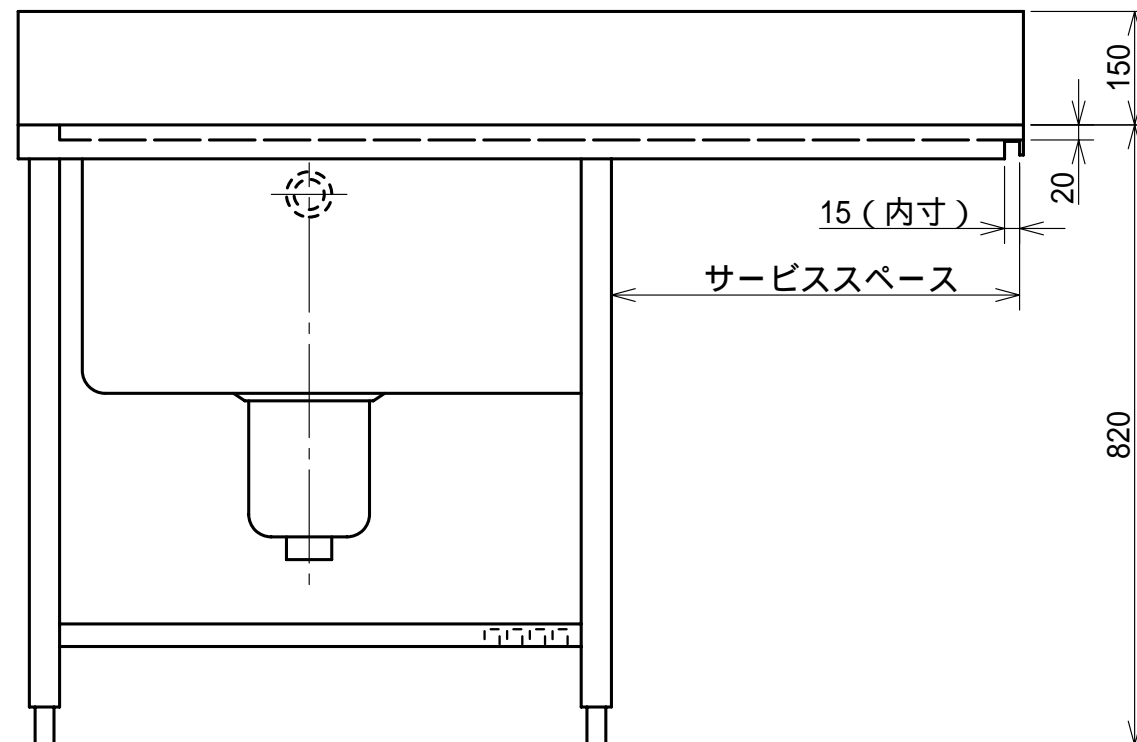
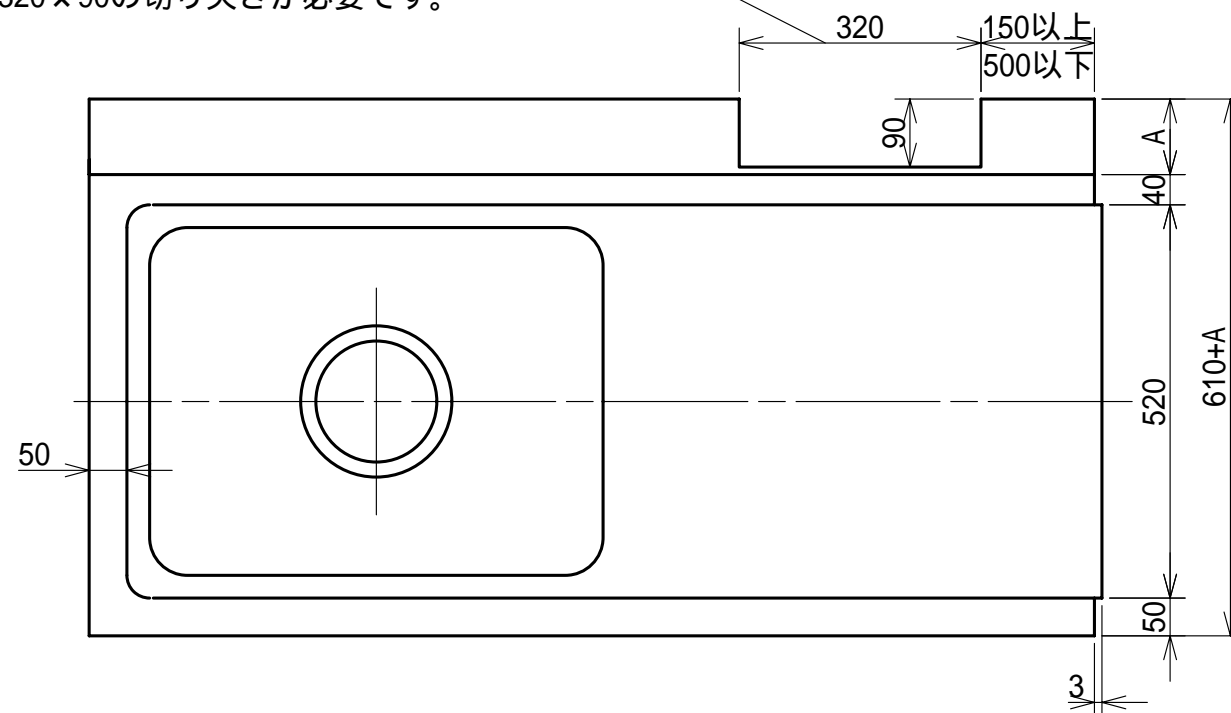


A 寸法 : GS , GSH , GL . . . 90以上
: E 60以上

2- 5
洗浄機と共合わせ加工のこと



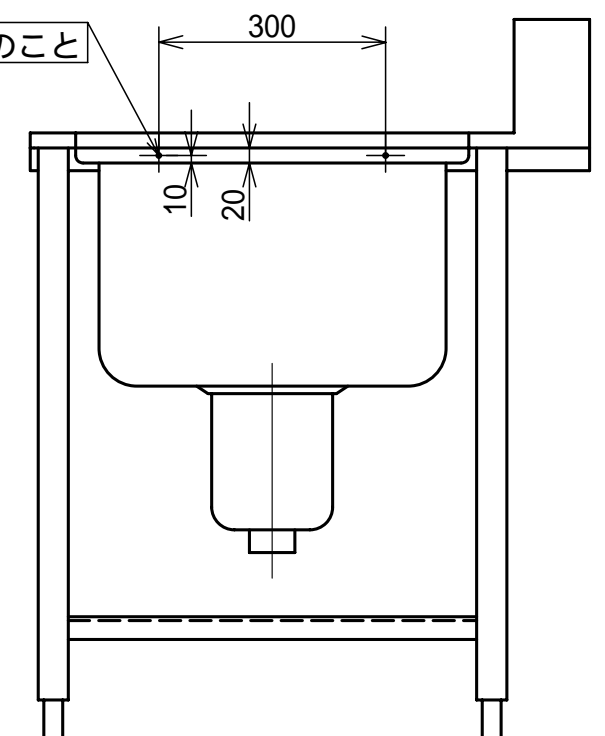
GLブースターを設置の場合は排気筒の逃げとして
320×90の切り欠きが必要です。



サービススペース

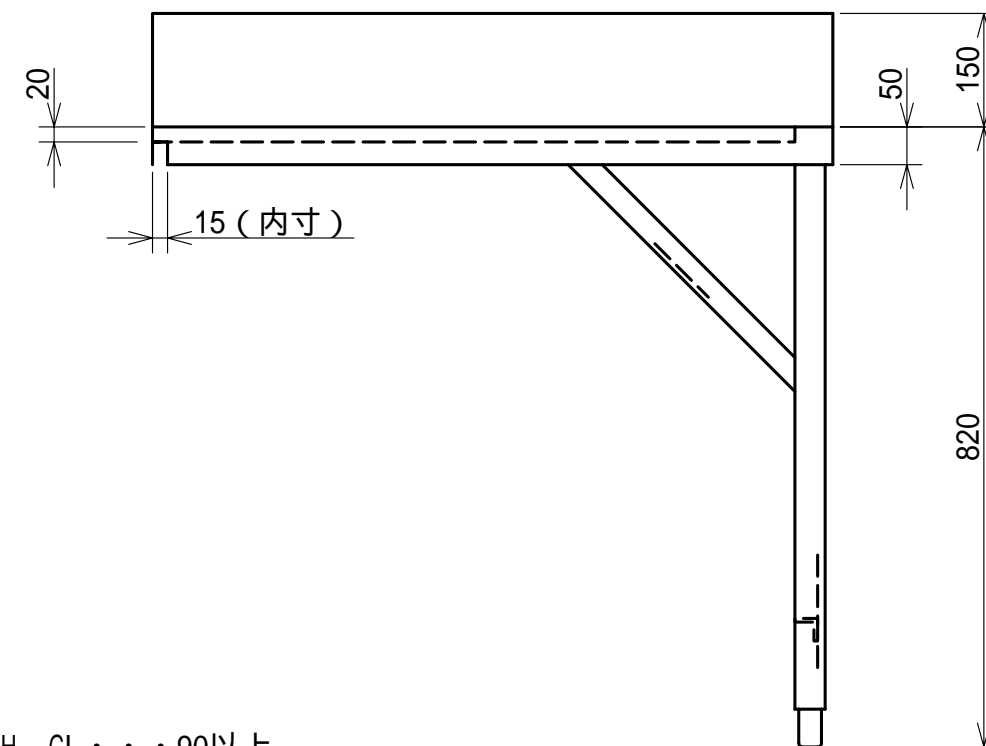
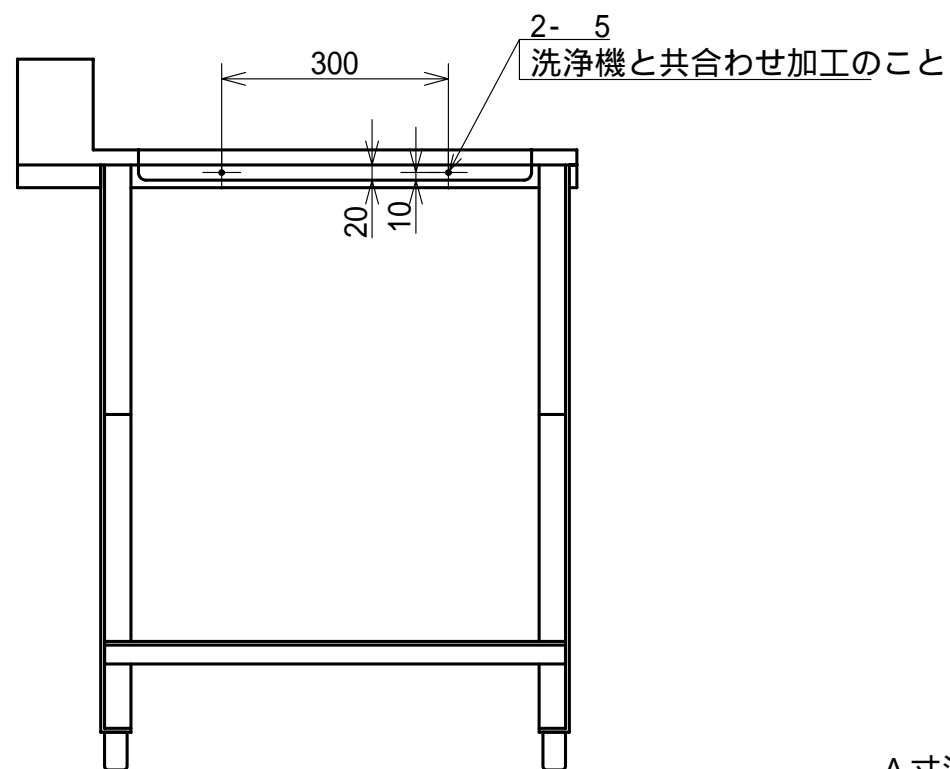
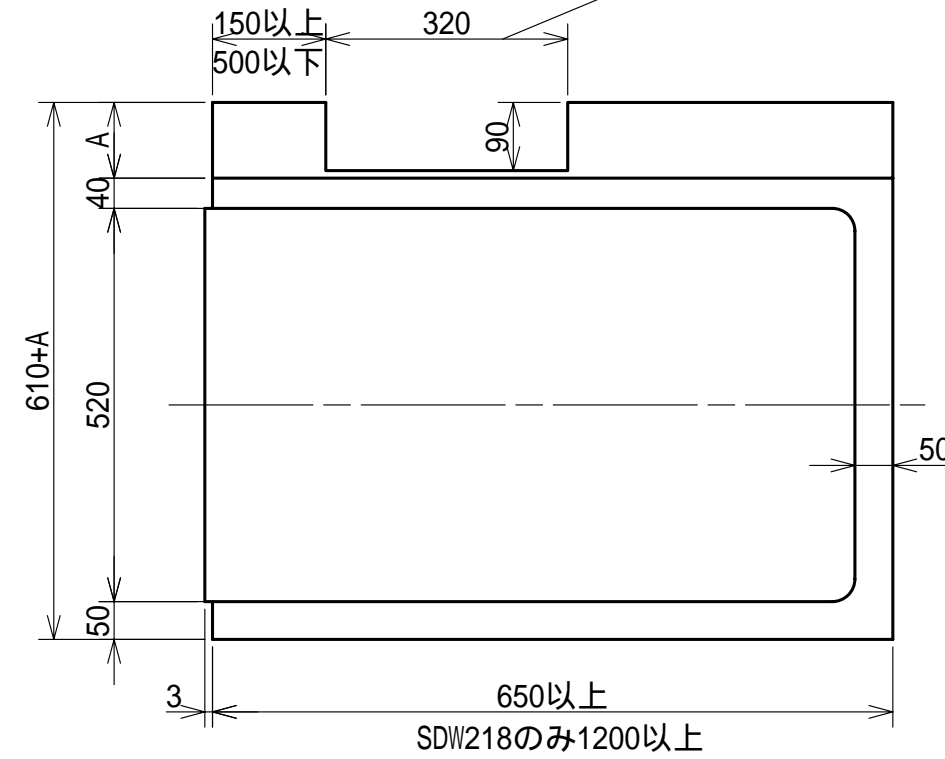
GL : 450以上
GS、GSH : 300以上
E : 180以上

2- 5
洗浄機と共合わせ加工のこと

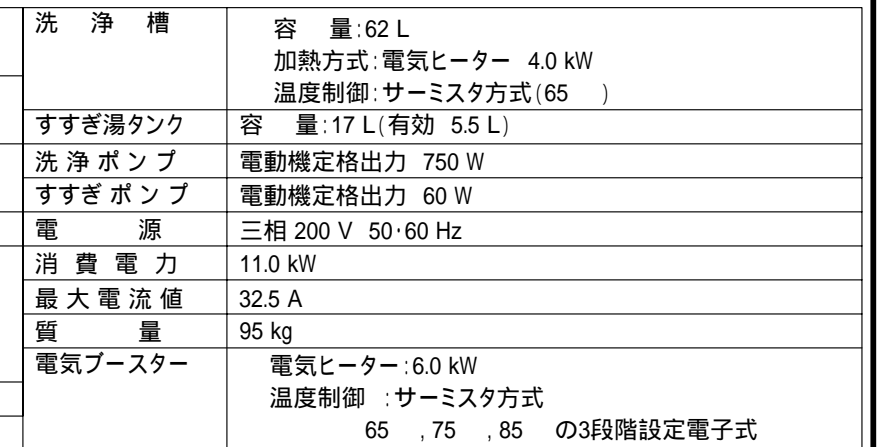
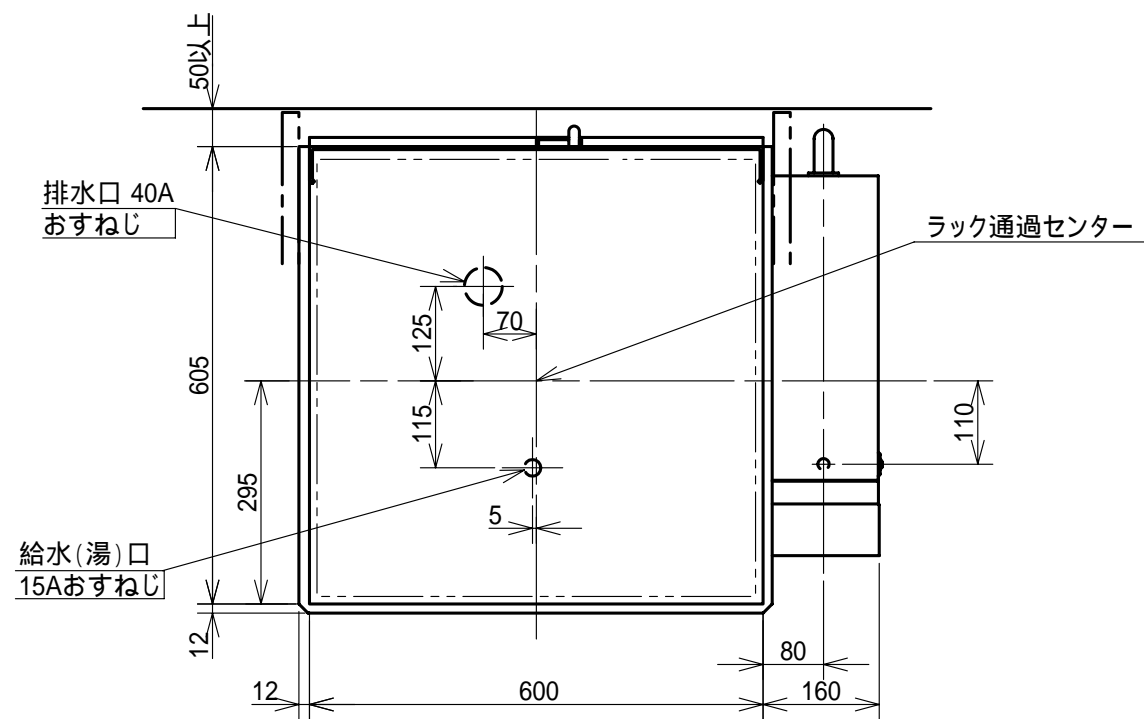


A寸法 : GS , GSH , GL . . . 90以上
: E 60以上

GLブースターを設置の場合は排気筒の逃げとして
320×90の切り欠きが必要です。

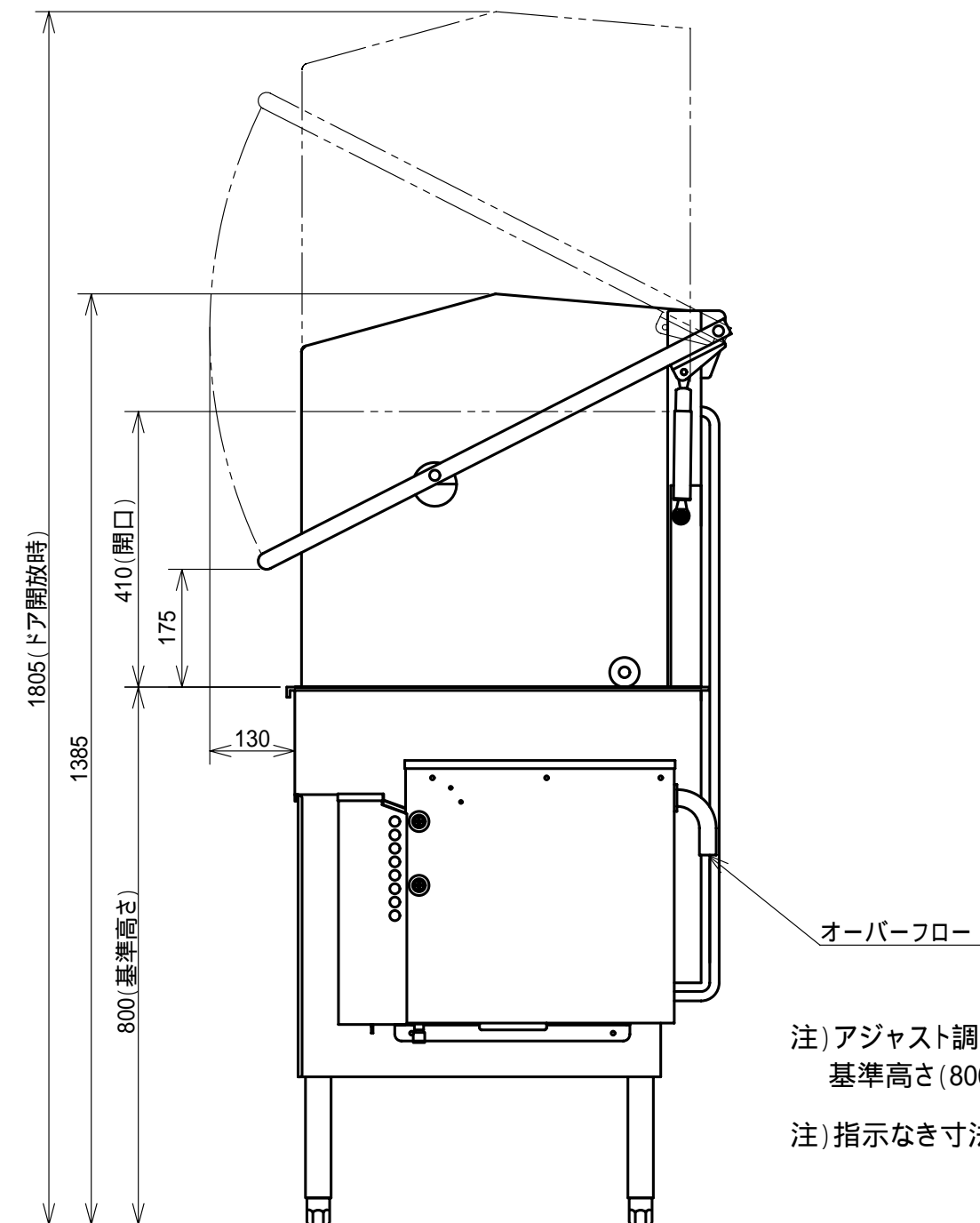
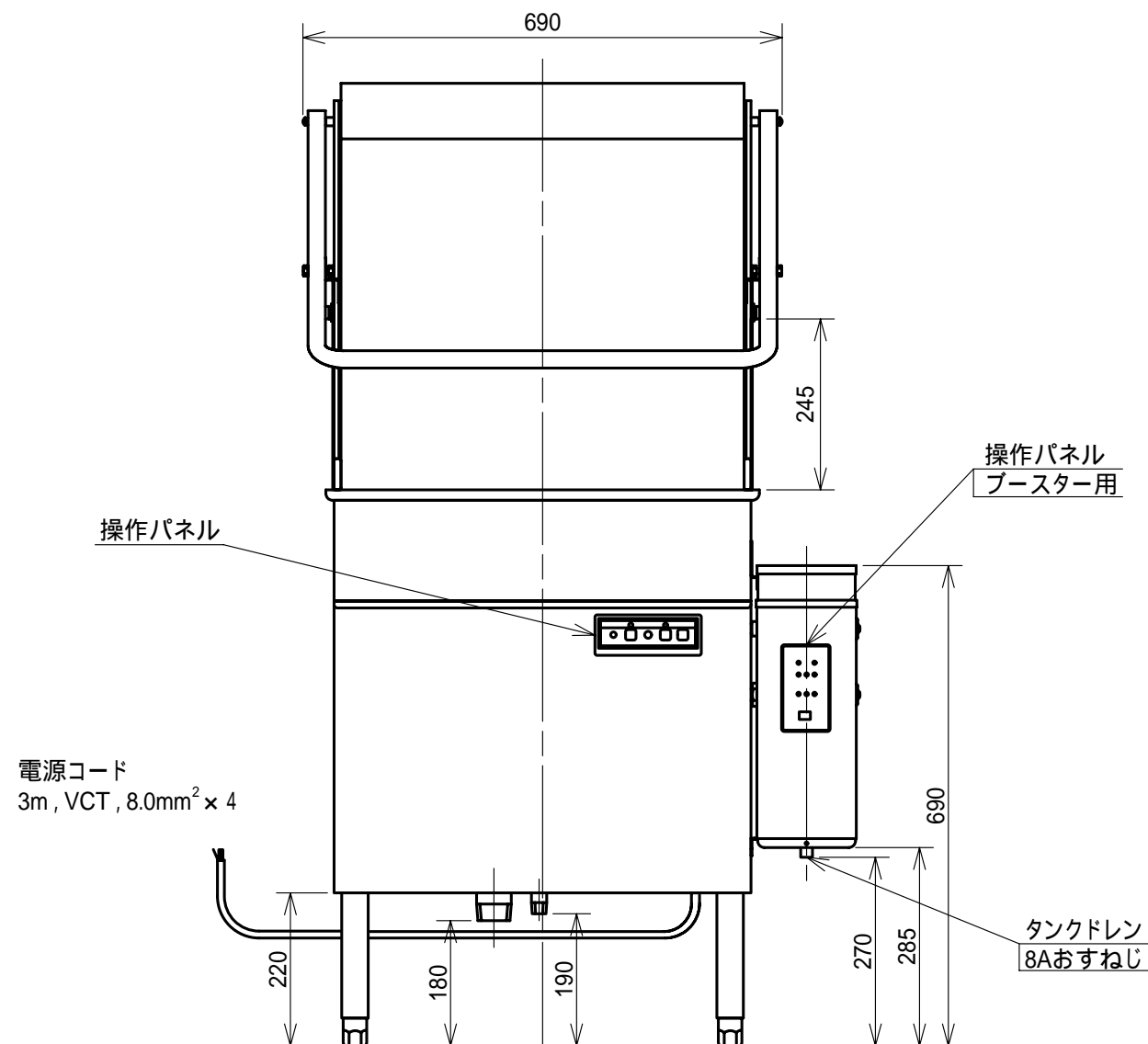


A 寸法 : GS ,GSH ,GL . . . 90以上
: E 60以上



洗剤、リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

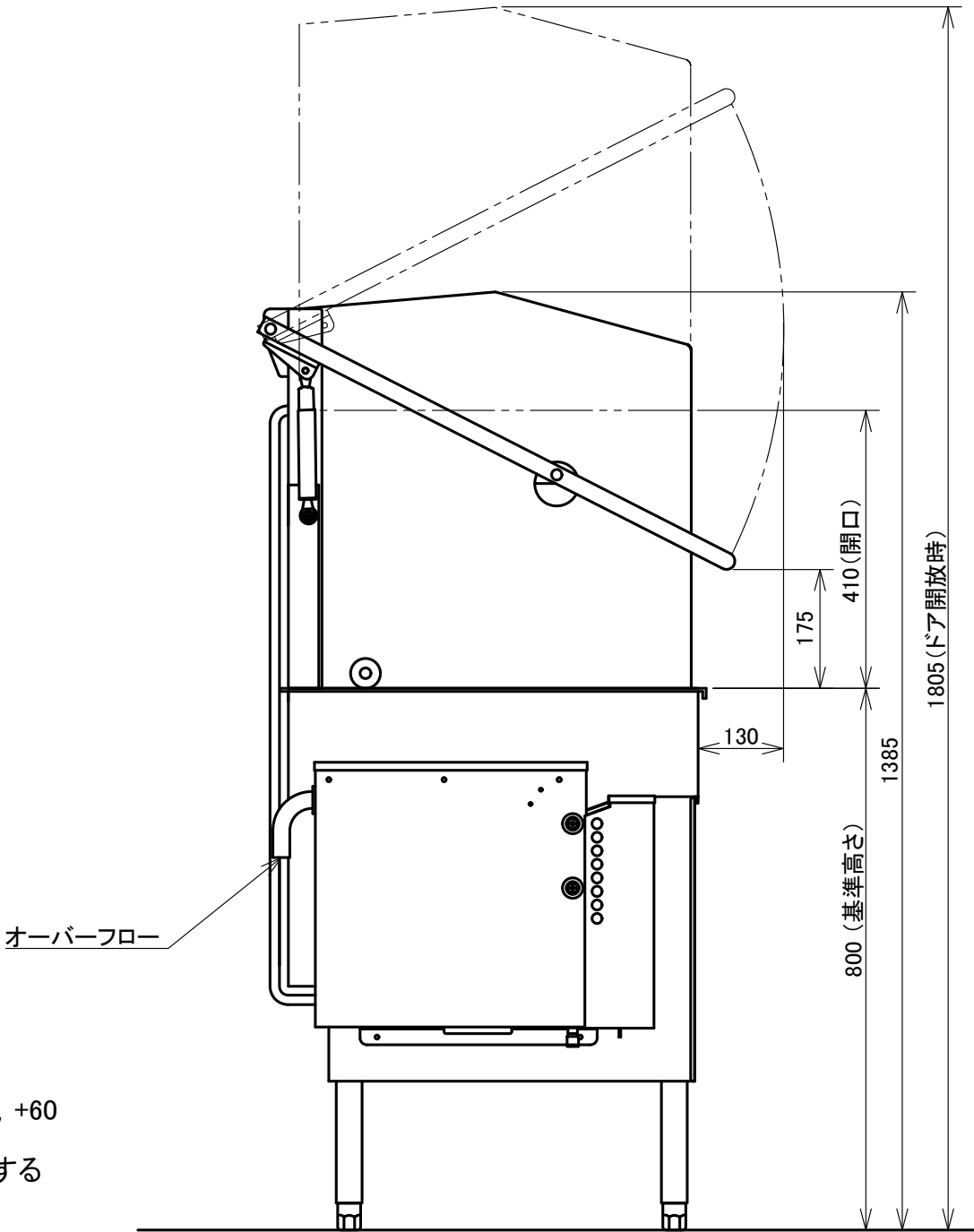
給水装置 形式承認番号
TW4003



洗浄方式	洗 浄	上部 4エンドアーム回転ノズル 下部トリプルアーム回転ノズル	洗 浄 槽	容 量:62 L 加熱方式:電気ヒーター 4.0 kW 温度制御:サーミスタ方式 (65℃)
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル		容 量:17 L(有効 5.5 L)
洗 浄 時 間	1 ラック 60 s 洗浄 44 s, 水切 5 s, すすぎ 11 s		洗 浄 ポンプ	電動機定格出力 750 W
			すすぎ ポンプ	電動機定格出力 60 W
ラック 処 理 数	60ラック／h(500 mm角形ラック)		電 源	三相 200 V 50・60 Hz
必要給水(湯)能力	温 度:45℃以上 流 量:3.4 L／min以上 給 湯 圧:49.1kPa ～491kPa (0.5 ～ 5.0 kgf／cm ²)		消 費 電 力	11.0 kW
			最 大 電 流 値	32.5 A
すすぎ湯消費量	2.2 L／ラック		質 量	95 kg
			電気ブースター	電気ヒーター:6.0 kW 温度制御 :サーミスタ方式 65℃, 75℃, 85℃の3段階設定電子式

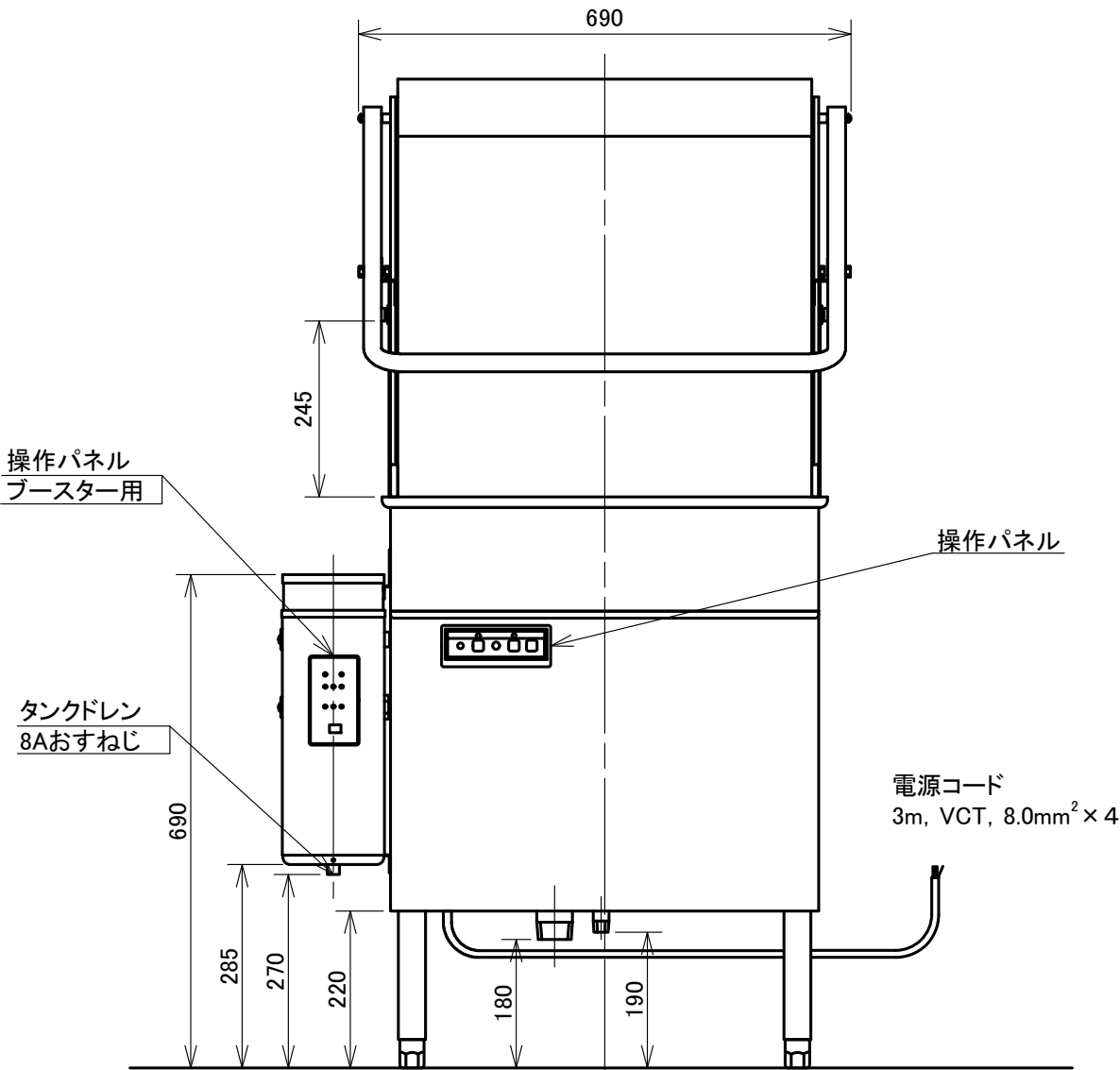
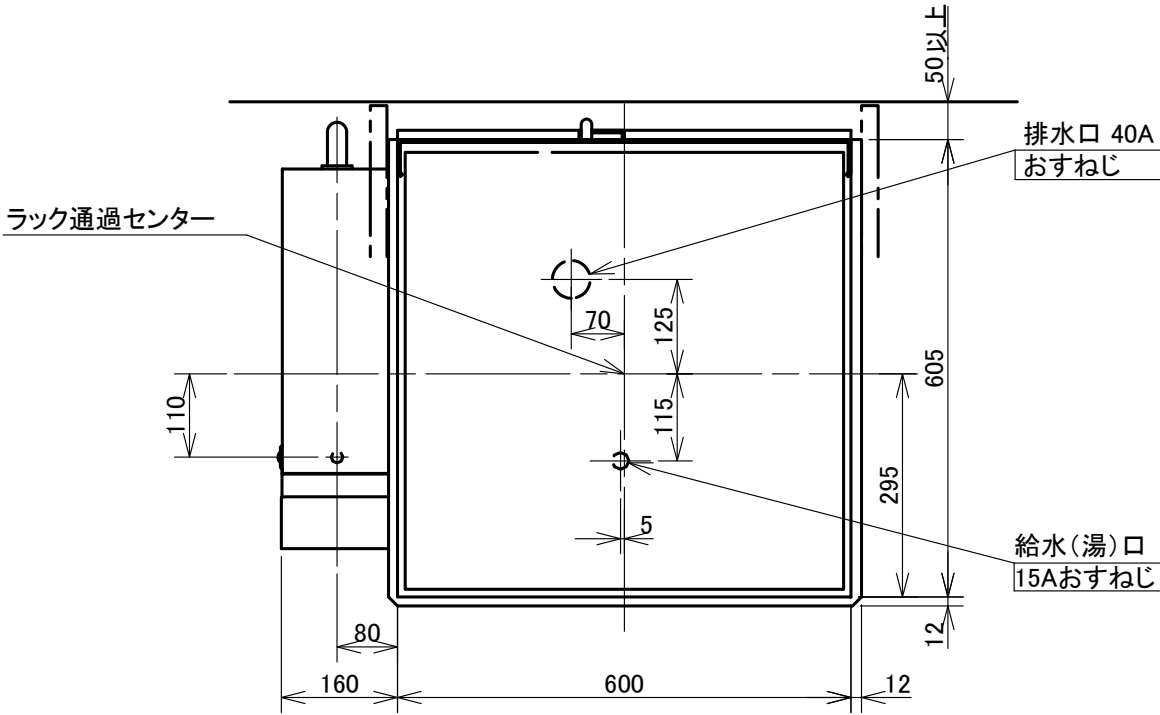
給水装置 形式承認番号
TW4003

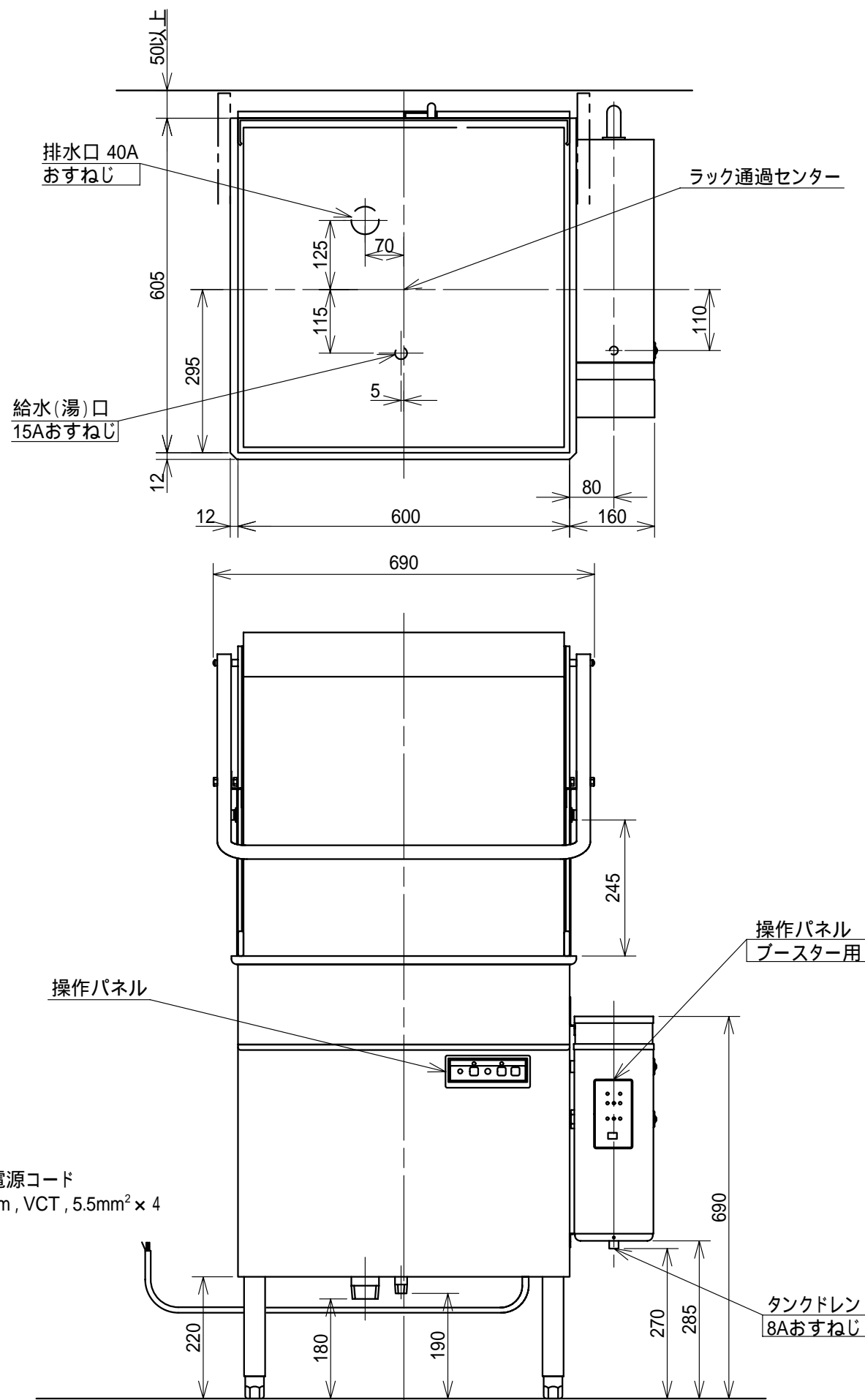
※洗剤, リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。



注)アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して-30, +60

注)指示なき寸法公差は±5とする

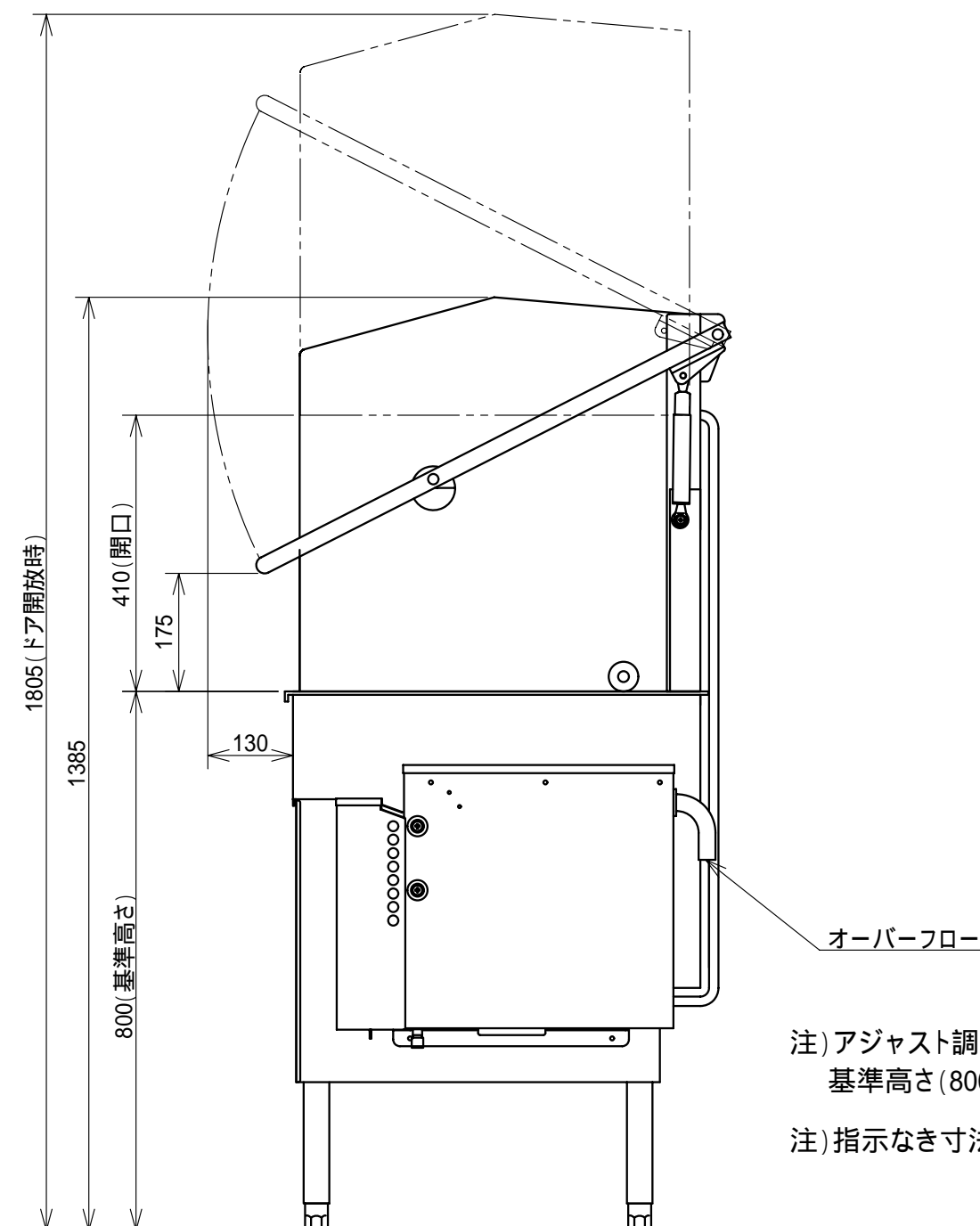




洗浄方式	洗 浄	上部 4エンドアーム回転ノズル 下部 トリプルアーム回転ノズル	洗 浄 槽	容 量:62 L 加熱方式:電気ヒーター 4.0 kW 温度制御:サーミスタ方式 (65)
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル		すすぎ湯タンク
洗 浄 時 間	1 ラック 60 s 洗浄 44 s, 水切 5 s, すすぎ 11 s		洗 浄 ポンプ	電動機定格出力 750 W
			すすぎ ポンプ	電動機定格出力 60 W
ラック 処 理 数	60ラック / h (500 mm角形ラック)		電 源	三相 200 V 50・60 Hz
必要給水(湯)能力	温 度:65 以上 流 量:3.4 L / min以上 給 湯 圧:49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)		消 費 電 力	8.0 kW
			最大電流値	23.5 A
			質 量	95 kg
			電気ブースター	電気ヒーター:3.0 kW 温度制御 :サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式
すすぎ湯消費量	2.2 L / ラック			

洗剤, リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

給水装置 形式承認番号
TW4003



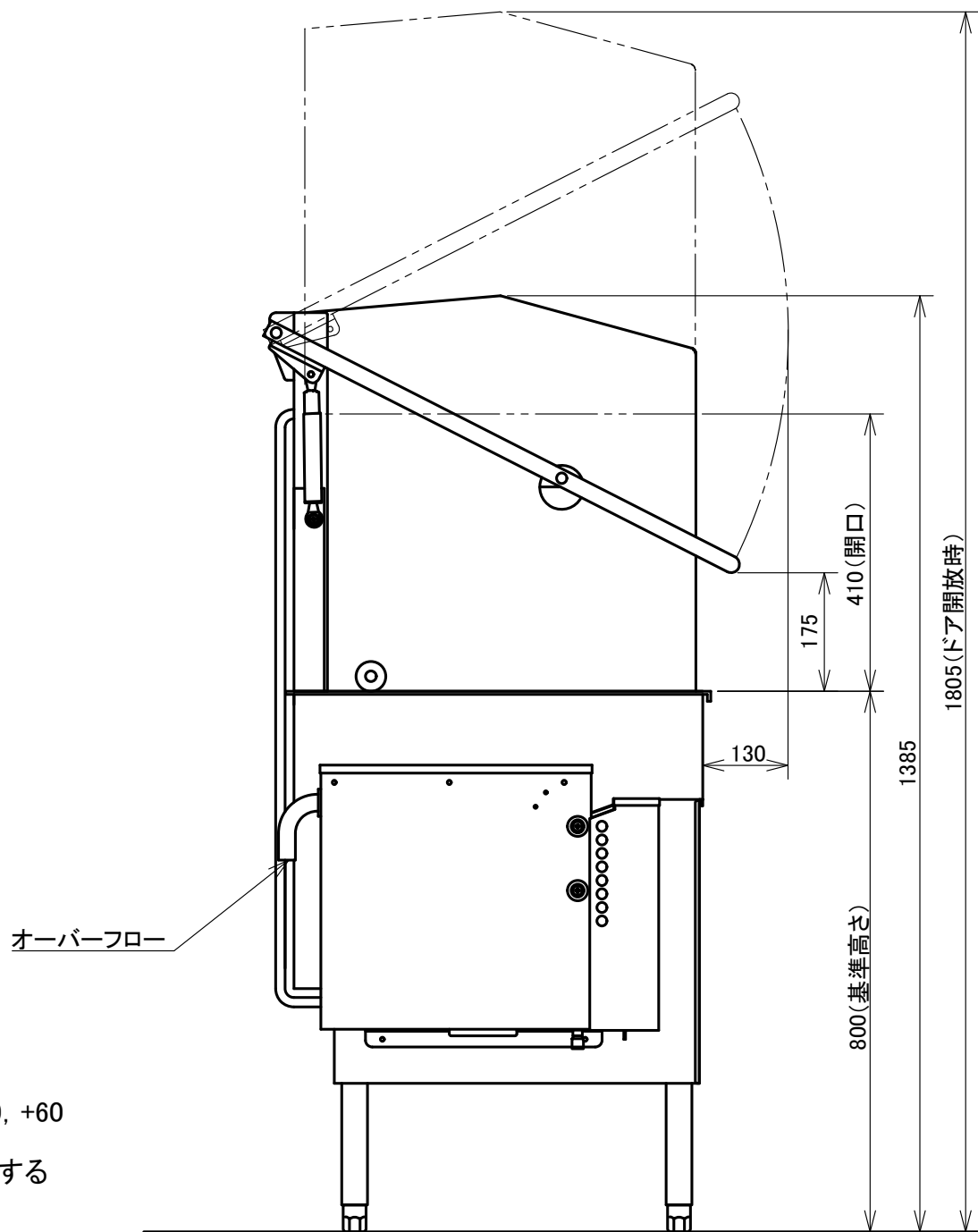
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して-30, +60

注) 指示なき寸法公差は±5とする

洗浄方式	洗 浄	上部 4エンドアーム回転ノズル 下部トリプルアーム回転ノズル	洗 浄 槽	容 量:62 L 加熱方式:電気ヒーター 4.0 kW 温度制御:サーミスタ方式 (65℃)
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル		容 量:17 L(有効 5.5 L)
洗 浄 時 間	1 ラック 60 s 洗浄 44 s, 水切 5 s, すすぎ 11 s		洗 浄 ポンプ	電動機定格出力 750 W
			すすぎ ポンプ	電動機定格出力 60 W
ラック 処 理 数	60ラック/h(500 mm角形ラック)		電 源	三相 200 V 50・60 Hz
必要給水(湯)能力	温 度:65℃以上		消 費 電 力	8.0 kW
	流 量:3.4 L／min以上		最 大 電 流 値	23.5 A
すすぎ湯消費量	給 湯 圧:49.1kPa ～491kPa (0.5 ～ 5.0 kgf／cm ²)		質 量	95 kg
			電気ブースター	電気ヒーター:3.0 kW 温度制御 :サーミスタ方式 65℃, 75℃, 85℃の3段階設定電子式

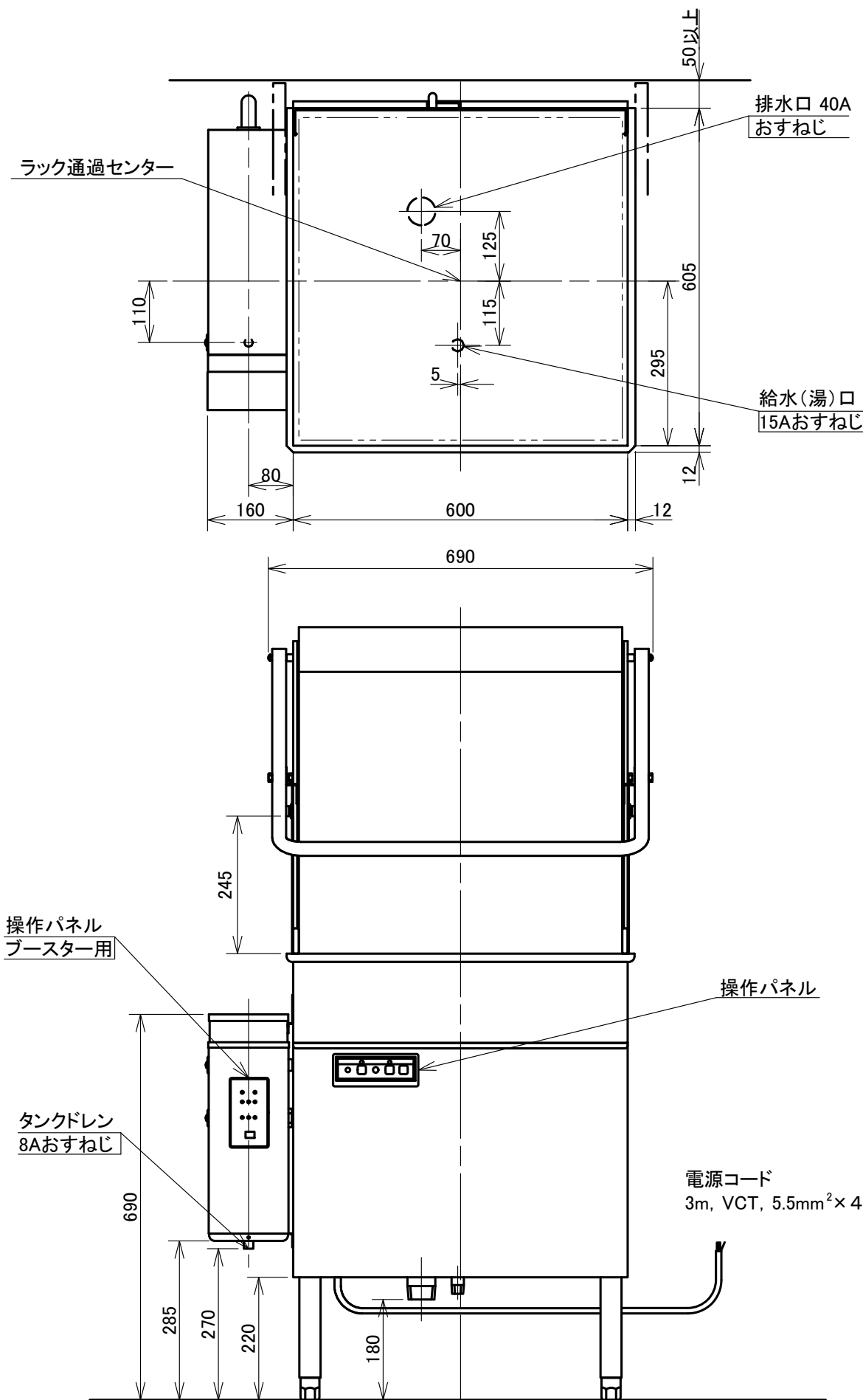
給水装置 形式承認番号
TW4003

※洗剤, リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。



注)アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して-30, +60

注)指示なき寸法公差は±5とする



操作パネル
ブースター用

タンクドレン
8Aおすねじ

操作パネル

電源コード
3m, VCT, 5.5mm²×4

 日本洗浄機株式会社

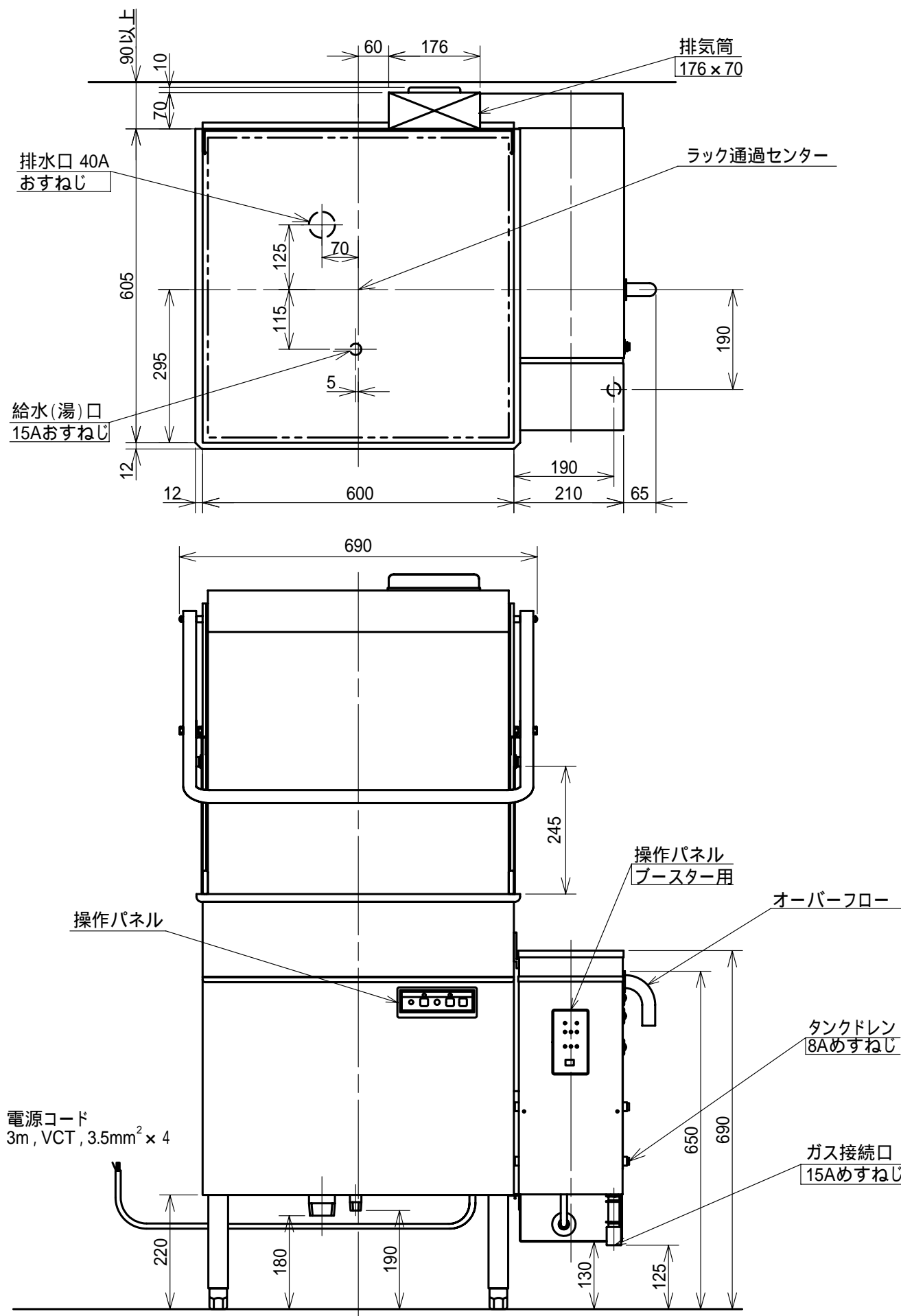
検 図 大 谷
担 当 下 野
年月日 12.03.01

品 名 **サニジェット** 自動食器洗浄機

形 式 SD 113 EA3-LB

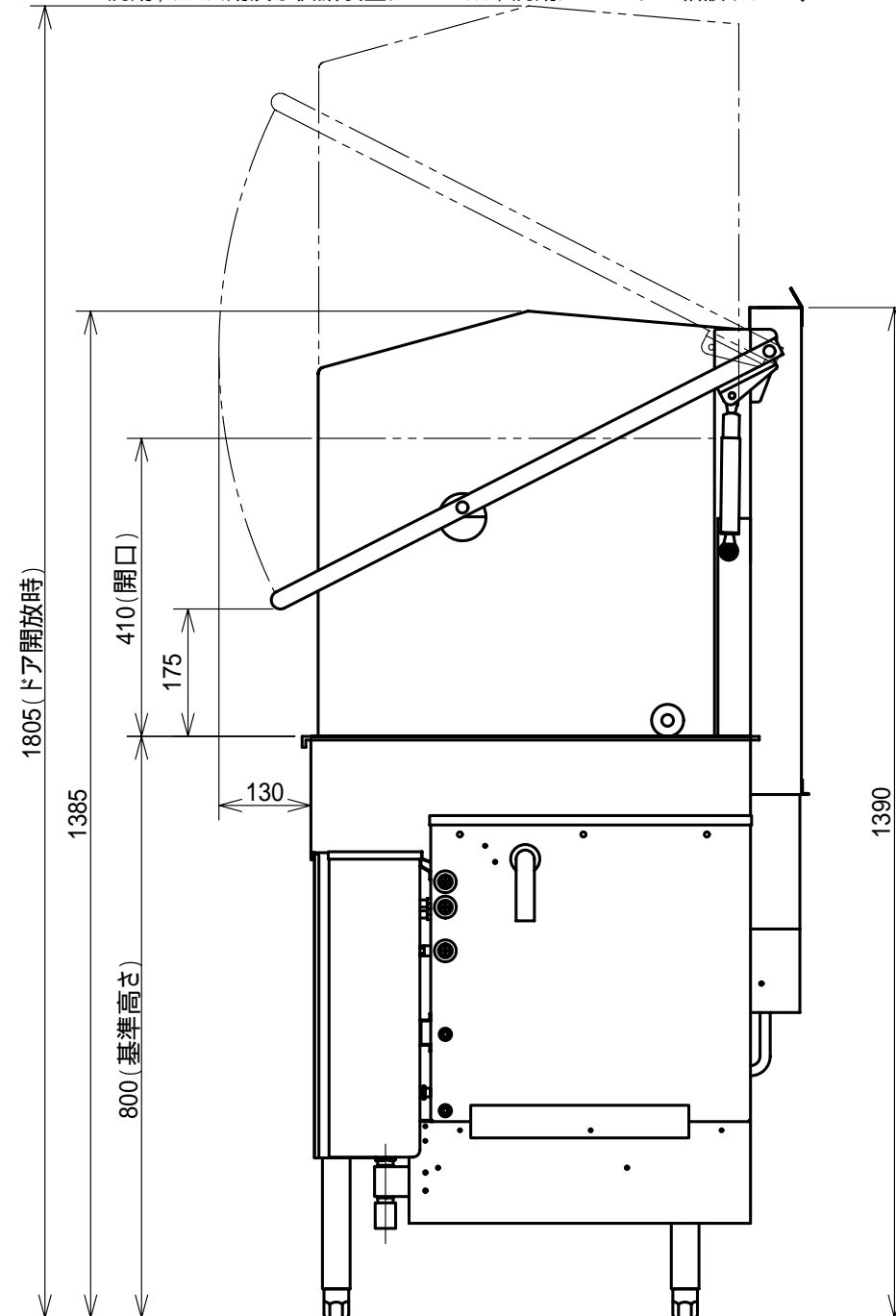
尺 度 1/10

図 番 A301-215A



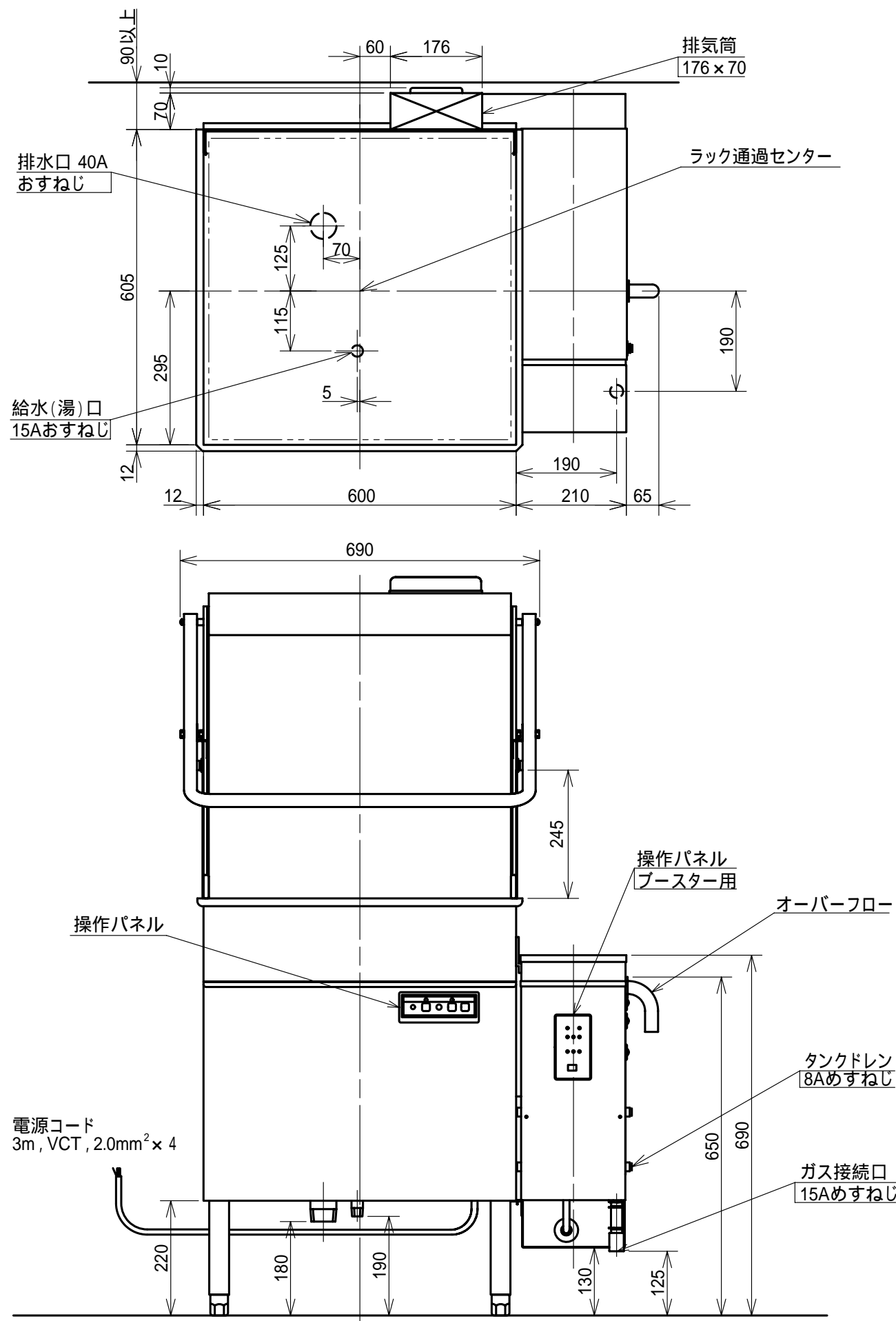
洗浄方式	洗 浄	上部 4エンドアーム回転ノズル 下部 トリプルアーム回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量:18.5 L(有効 9 L)
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル	洗 浄 ポ ン プ	電動機定格出力 750 W
			すすぎ ポ ン プ	電動機定格出力 60 W
洗 浄 時 間		1 ラック 60 s 洗浄 44 s, 水切 5 s, すすぎ 11 s	電 源	三相 200 V 50・60 Hz
			消 費 電 力	5.0 kW
ラック 処 理 数		60ラック / h(500 mm角形ラック)	最 大 電 流 値	15.0 A
必要給水(湯)能力		温 度:10 以上 流 量:3.4 L / min以上 給 湯 圧:49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	質 量	110 kg
すすぎ湯消費量		2.2 L / ラック		
洗 浄 槽		容 量:62 L 加熱方式:電気ヒーター 4.0 kW 温度制御:サーミスタ方式(65)		
			ガスブースター	ガス消費量 都市ガス(13A): 18.6 kW(16,000 kcal / h 1.46 m ³ / h) (12A): 16.7 kW(14,400 kcal / h 1.46 m ³ / h) LPガス: 18.6 kW(16,000 kcal / h 1.33 kg / h) 温度制御 :サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式 点火方式 :電子式ダイレクト点火 炎検出方式:フレイムロッド検出

洗剤, リンス剤及び供給装置については, 洗剤メーカーにご相談ください。

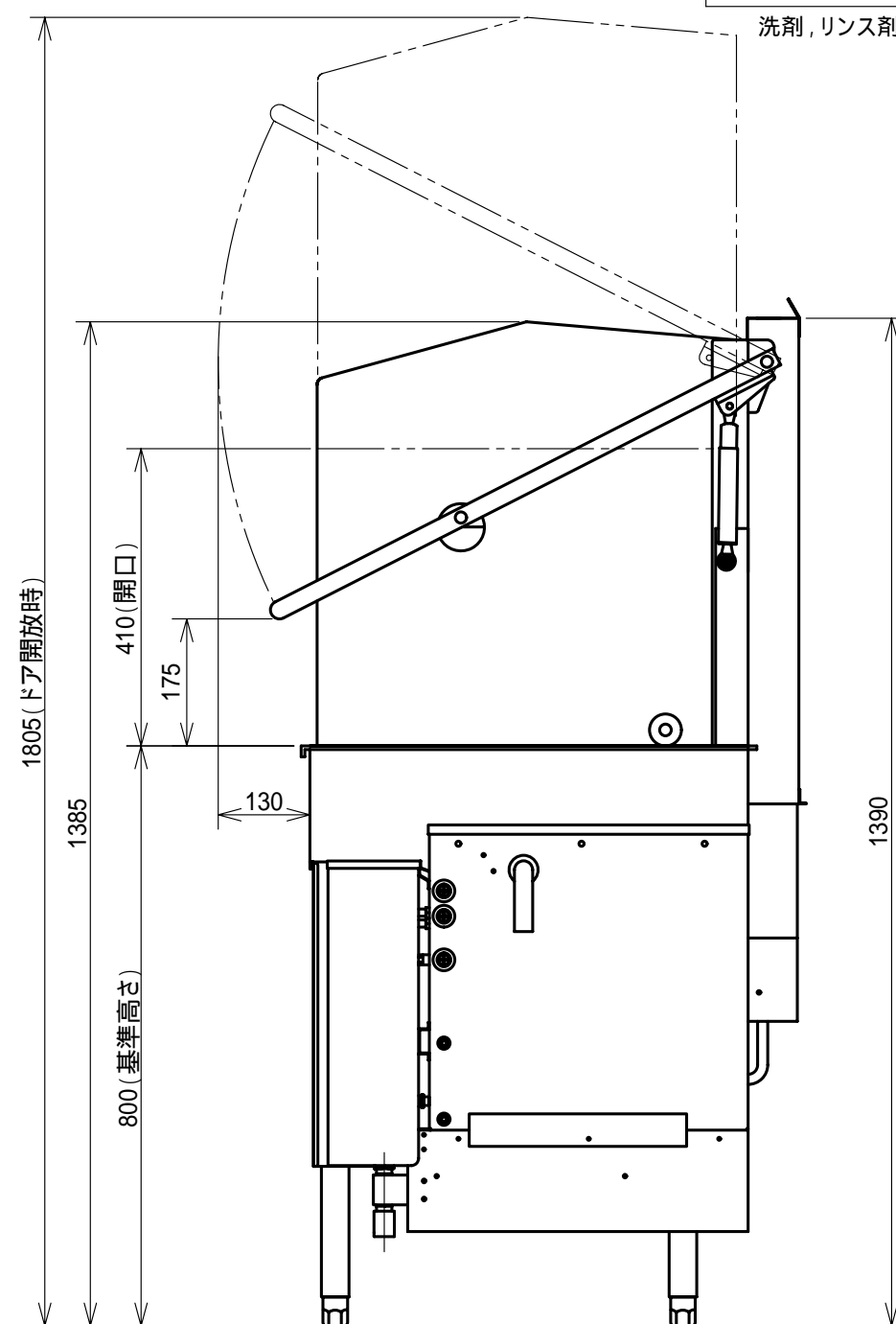


日ガス検 形式承認番号
東-S-1426
給水装置 形式承認番号
TW4003

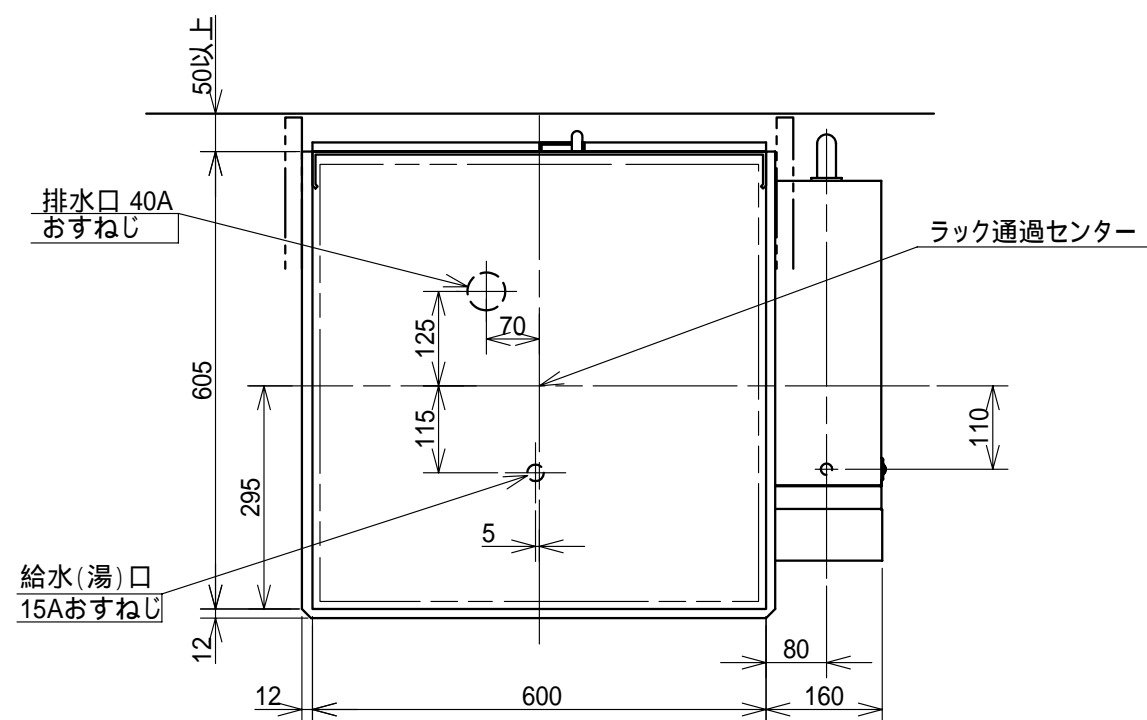
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して-30, +60
注) 指示なき寸法公差は±5とする



洗浄方式	洗 浄	上部 4エンドアーム回転ノズル 下部 トリプルアーム回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量:18.5 L(有効 9 L)
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル	洗 浄 ポ ン プ	電動機定格出力 750 W
			すすぎ ポ ン プ	電動機定格出力 60 W
			温水循環 ポ ン プ	電動機定格出力 10/15 W 50/60 Hz
洗 浄 時 間	1 ラック 60 s 洗浄 44 s, 水切 5 s, すすぎ 11 s		電 源	三相 200 V 50・60 Hz
			消 費 電 力	1.0 kW
ラック 処 理 数	60ラック / h(500 mm角形ラック)		最 大 電 流 値	3.5 A
必要給水(湯)能力	温 度:10 以上 流 量:3.4 L / min以上 給 湯 圧:49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)		質 量	110 kg
			ガスブースター	ガス消費量 都市ガス(13A): 18.6 kW(16,000 kcal / h 1.46 m ³ / h) (12A): 16.7 kW(14,400 kcal / h 1.46 m ³ / h) LPガス: 18.6 kW(16,000 kcal / h 1.33 kg / h)
すすぎ湯消費量	2.2 L / ラック		温度制御 :サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式	
洗 浄 槽	容 量:62 L 加熱方式:ヒートパイプ式 温度制御:サーミスタ方式(65)		点火方式 :電子式ダイレクト点火 炎検出方式:フレイムロッド検出	



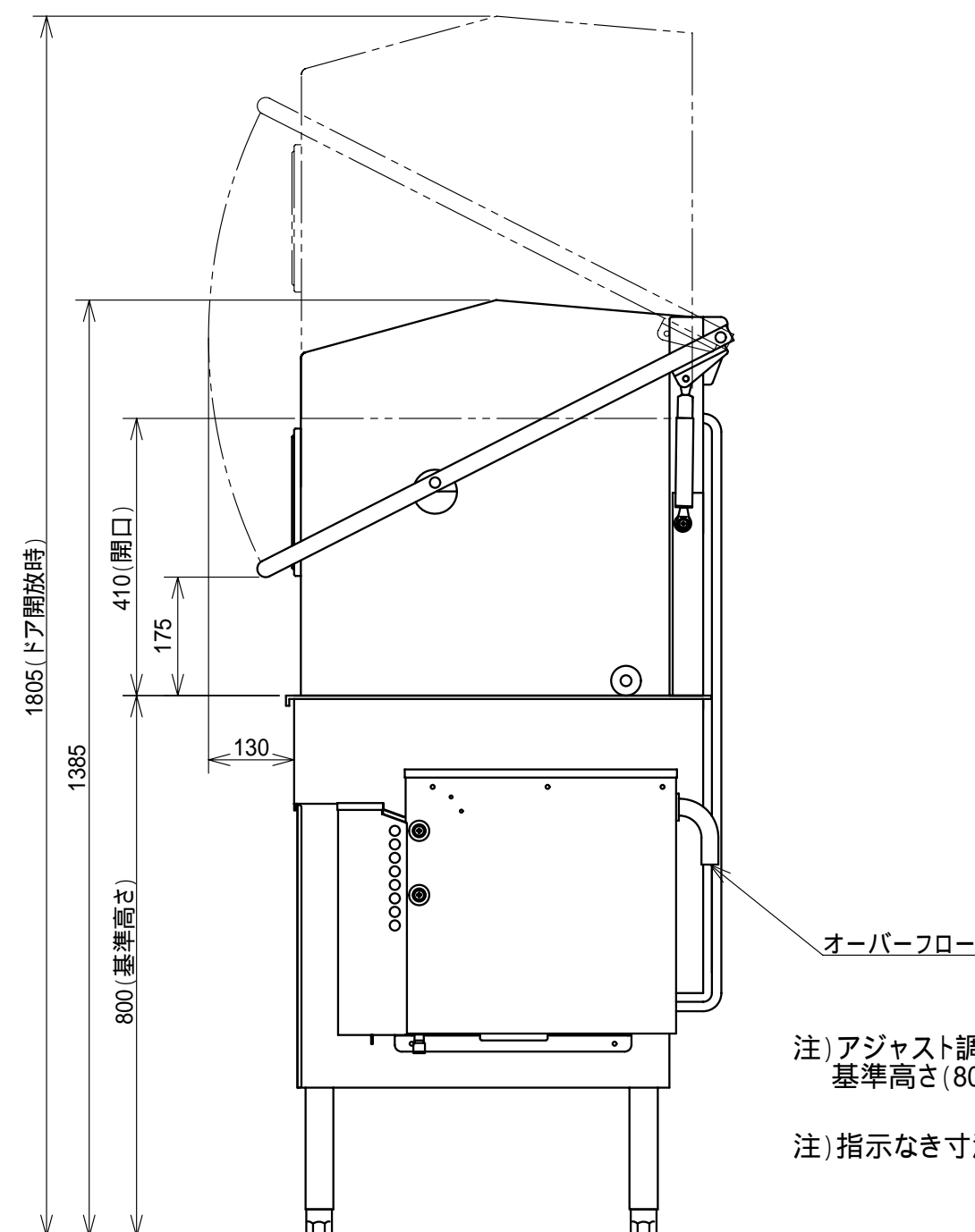
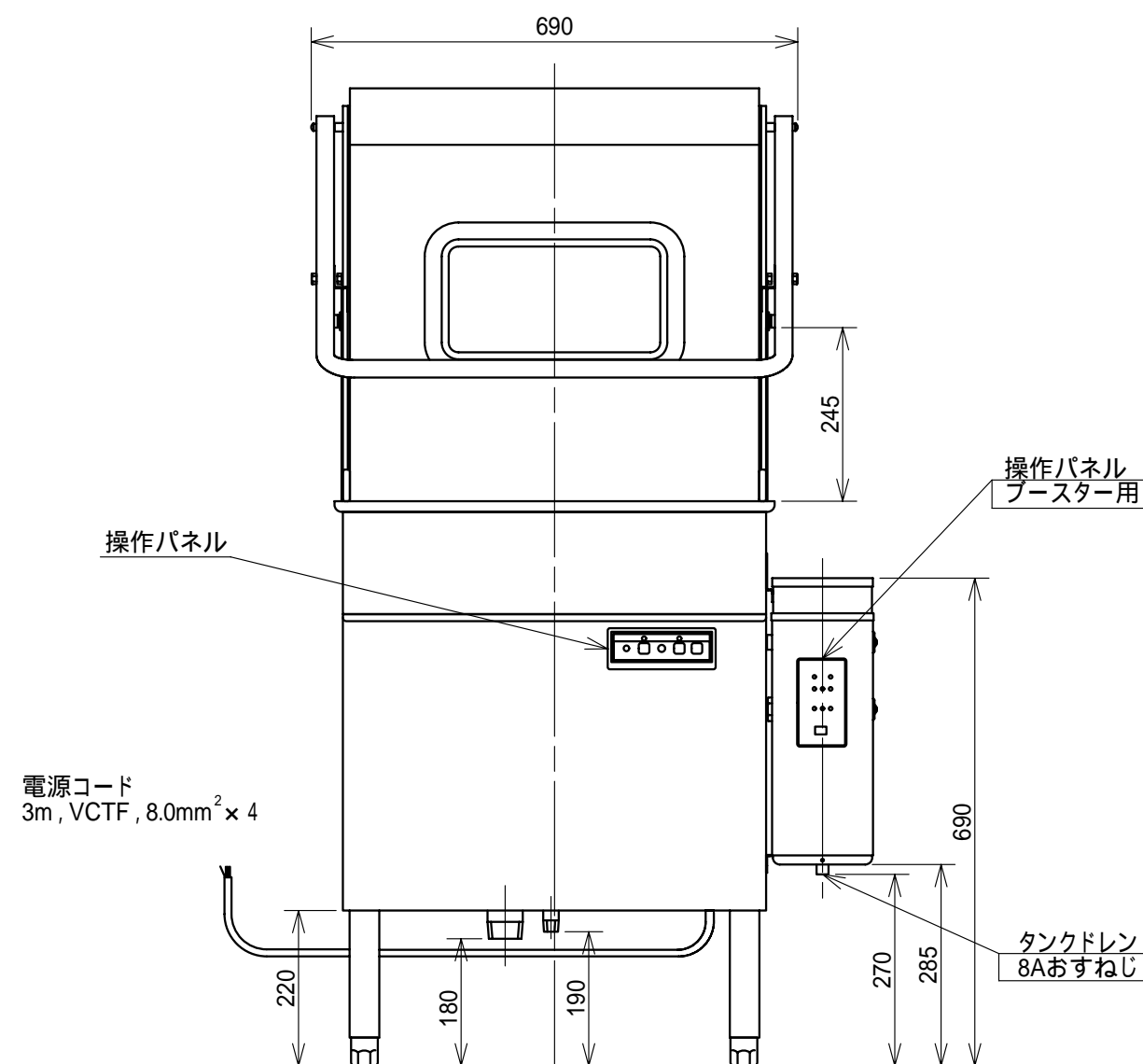
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して-30,+60
注) 指示なき寸法公差は±5とする



洗浄方式	洗 浄	上部 4エンドアーム回転/ズル 下部 4ローター回転/ズル	洗 浄 槽	容 量:62 L 加熱方式:電気ヒーター 4.0 kW 温度制御:サーミスタ方式(65)
	すすぎ	上部 回転/ズル 下部 4バルブ4アーム回転/ズル		すすぎ湯タンク
洗 浄 時 間	1 ラック 60 s 洗浄 44 s, 水切 5 s, すすぎ 11 s		洗 浄 ポ ン プ	電動機定格出力 750 W
			すすぎ ポ ン プ	電動機定格出力 60 W
ラック処 理 数	60ラック/h(500 mm角形ラック)		電 源	三相 200 V 50・60 Hz
必要給水(湯)能力	温 度:45 以上 流 量:3.4 L / min以上 給 湯 圧:49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)		消 費 電 力	11.0 kW
			最 大 電 流 値	32.5 A
			質 量	95 kg
			電気ブースター	電気ヒーター:6.0 kW 温度制御 :サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式
すすぎ湯消費量	2.2 L / ラック			

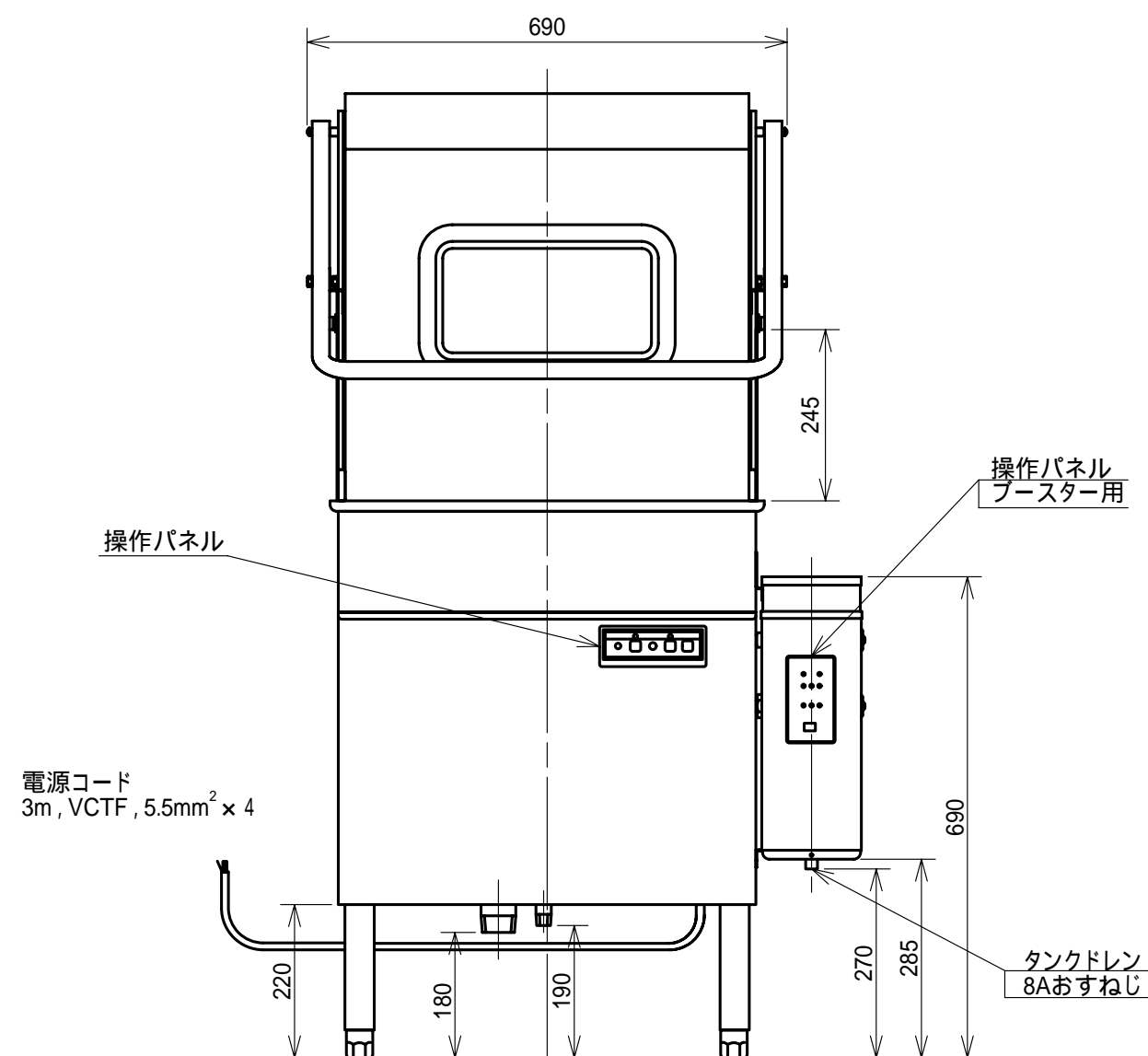
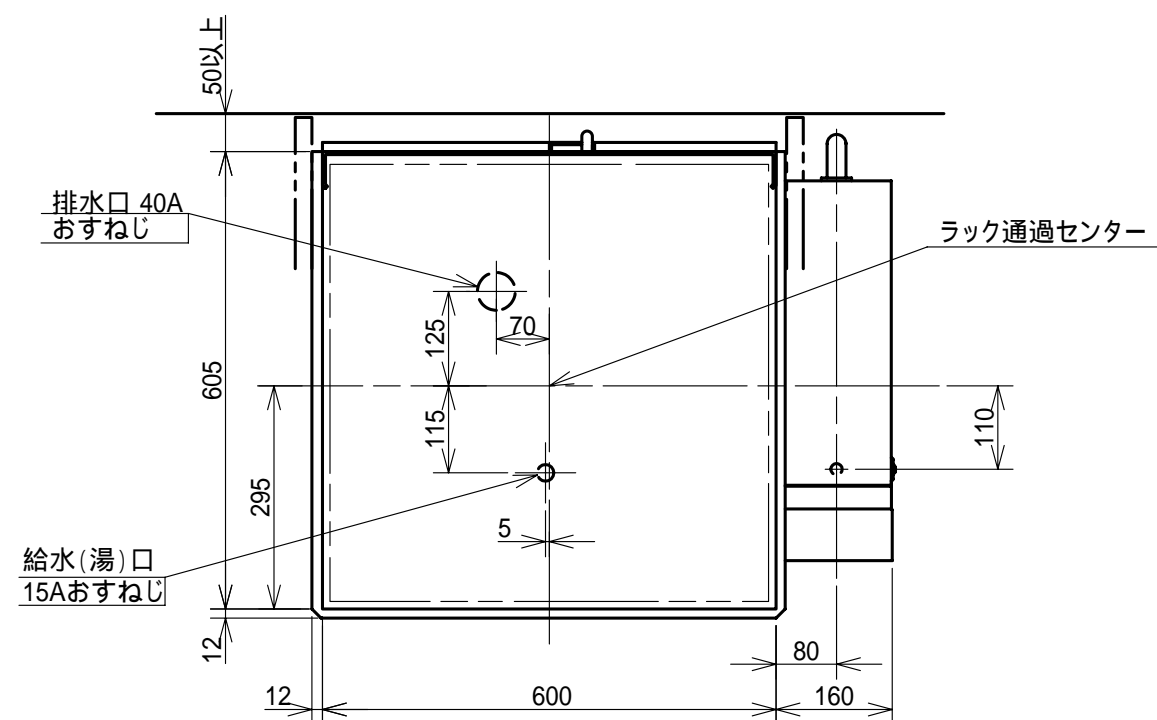
洗剤、リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

給水装置 形式承認番号
TW4003



注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して-30,+60

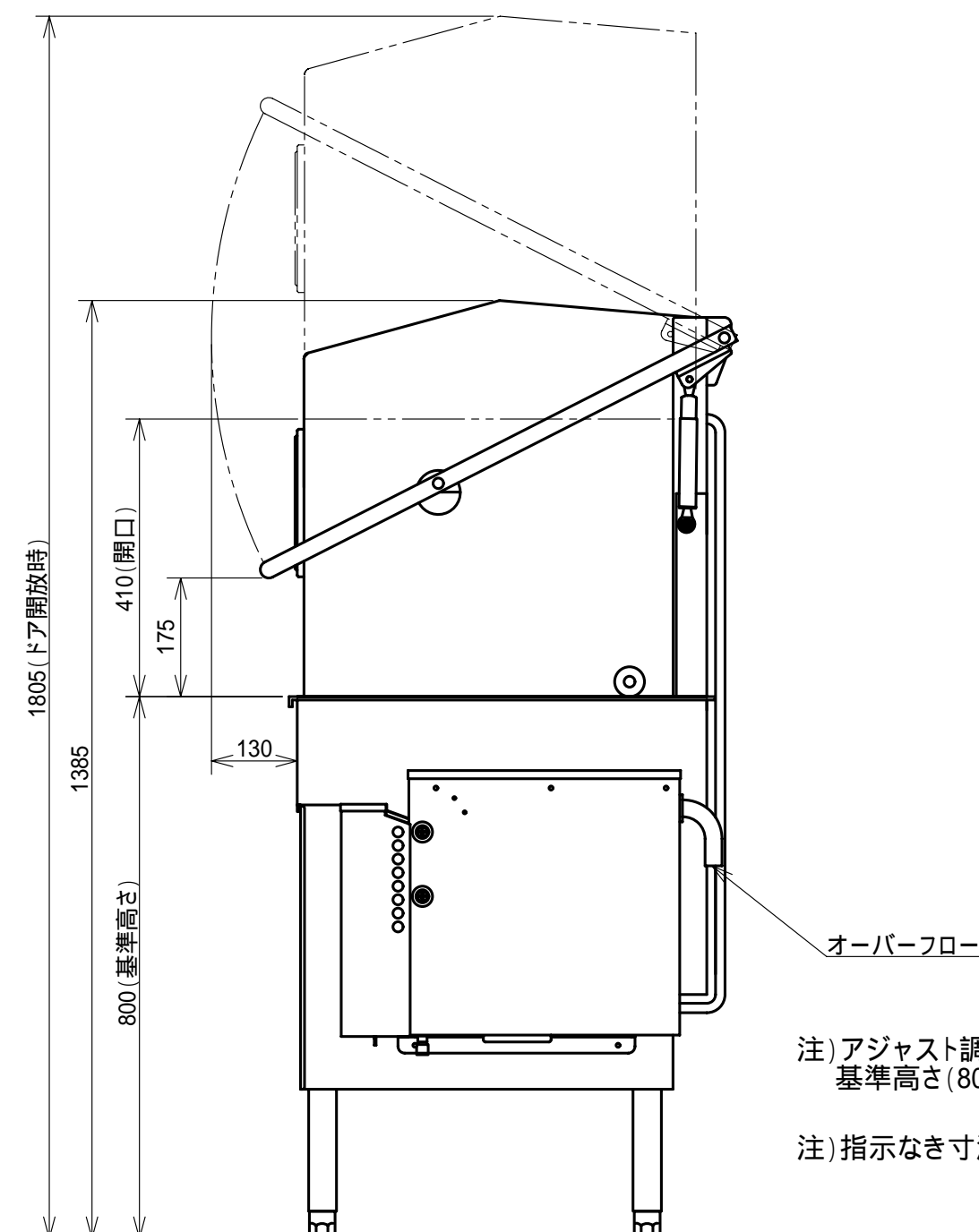
注)指示なき寸法公差は ± 5 とする



洗浄方式	洗 浄	上部 4エンドアーム回転ノズル 下部 4ローター回転ノズル	洗 浄 槽	容 量:62 L 加熱方式:電気ヒーター 4.0 kW 温度制御:サーミスタ方式(65)	
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル		すすぎ湯タンク	容 量:17 L(有効 5.5 L)
洗 浄 時 間	1 ラック 60 s 洗浄 44 s,水切 5 s,すすぎ 11 s		洗 浄 ポ ン プ	電動機定格出力 750 W	
			すすぎ ポ ン プ	電動機定格出力 60 W	
ラ ッ ク 処 理 数	60ラック / h(500 mm角形ラック)		電 源	三相 200 V 50・60 Hz	
必要給水(湯)能力	温 度:65 以上 流 量:3.4 L / min以上 給 湯 圧:49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)		消 費 電 力	8.0 kW	
			最 大 電 流 値	23.5 A	
			質 量	95 kg	
			電気ブースター	電気ヒーター:3.0 kW 温度制御 :サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式	
すすぎ湯消費量	2.2 L / ラック				

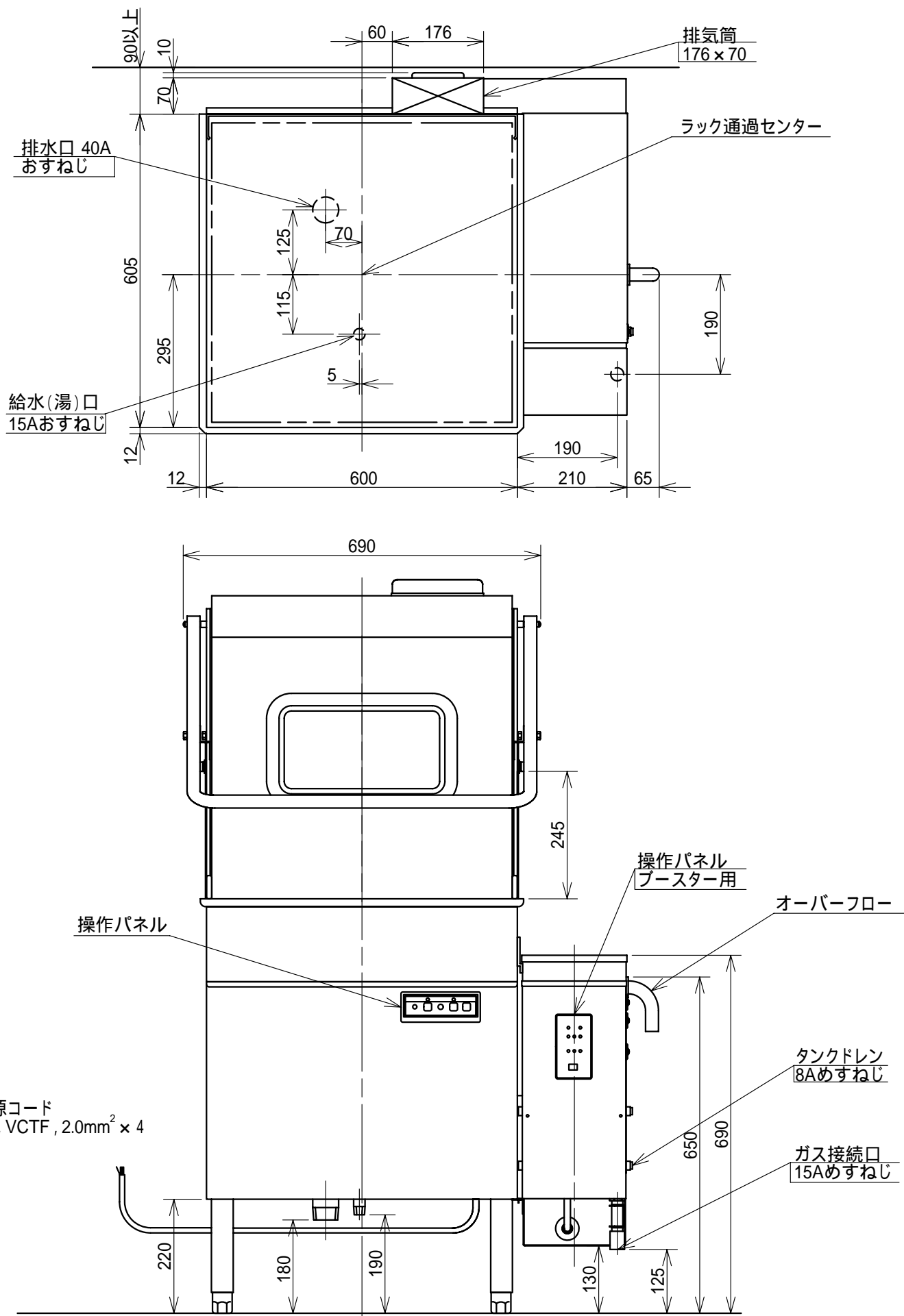
洗剤、リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

給水装置 形式承認番号
TW4003



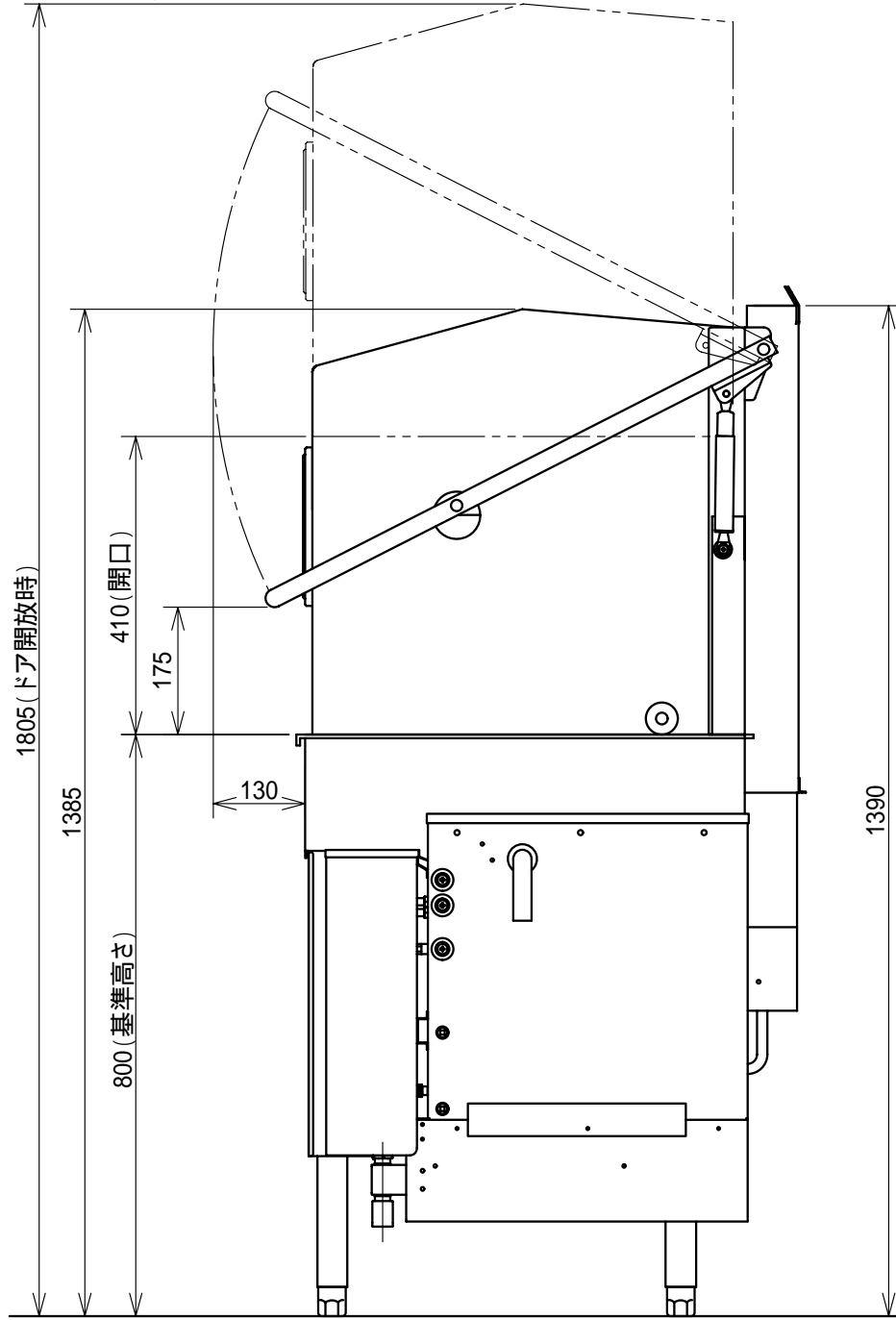
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して-30,+60

注)指示なき寸法公差は ± 5 とする



洗浄方式	洗 浄	上部 4エンドアーム回転ノズル 下部 4ローター回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量:18.5 L(有効 9 L)
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル	洗 浄 ポ ンプ	電動機定格出力 750 W
			すすぎ ポ ンプ	電動機定格出力 60 W
			温水循環 ポンプ	電動機定格出力 10/15 W 50/60Hz
洗 浄 時 間		1 ラック 60 s 洗浄 44 s, 水切 5 s, すすぎ 11 s	電 源	三相 200 V 50・60Hz
			消 費 電 力	1.0 kW
ラック 処 理 数		60ラック/h(500 mm角形ラック)	最 大 電 流 値	3.5 A
必要給水(湯)能力		温 度:10 以上 流 量:3.4 L / min以上 給 湯 圧:49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	質 量	110kg
			ガスブースター	ガス消費量 都市ガス(13A): 18.6 kW(16,000 kcal / h 1.46 m ³ / h) (12A): 16.7 kW(14,400 kcal / h 1.46 m ³ / h) LPガス: 18.6 kW(16,000 kcal / h 1.33 kg / h) 温度制御 :サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式 点火方式 :電子式ダイレクト点火 炎検出方式:フレイムロッド検出
すすぎ湯消費量		2.2 L / ラック		
洗 浄 槽		容 量:62 L 加熱方式:ヒートパイプ式 温度制御:サーミスタ方式(65)		

洗剤, リンス剤及び供給装置については, 洗剤メーカーにご相談ください。



日ガス検 形式承認番号
東-S-1426
給水装置 形式承認番号
TW4003

注)アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して-30, +60

注)指示なき寸法公差は±5とする

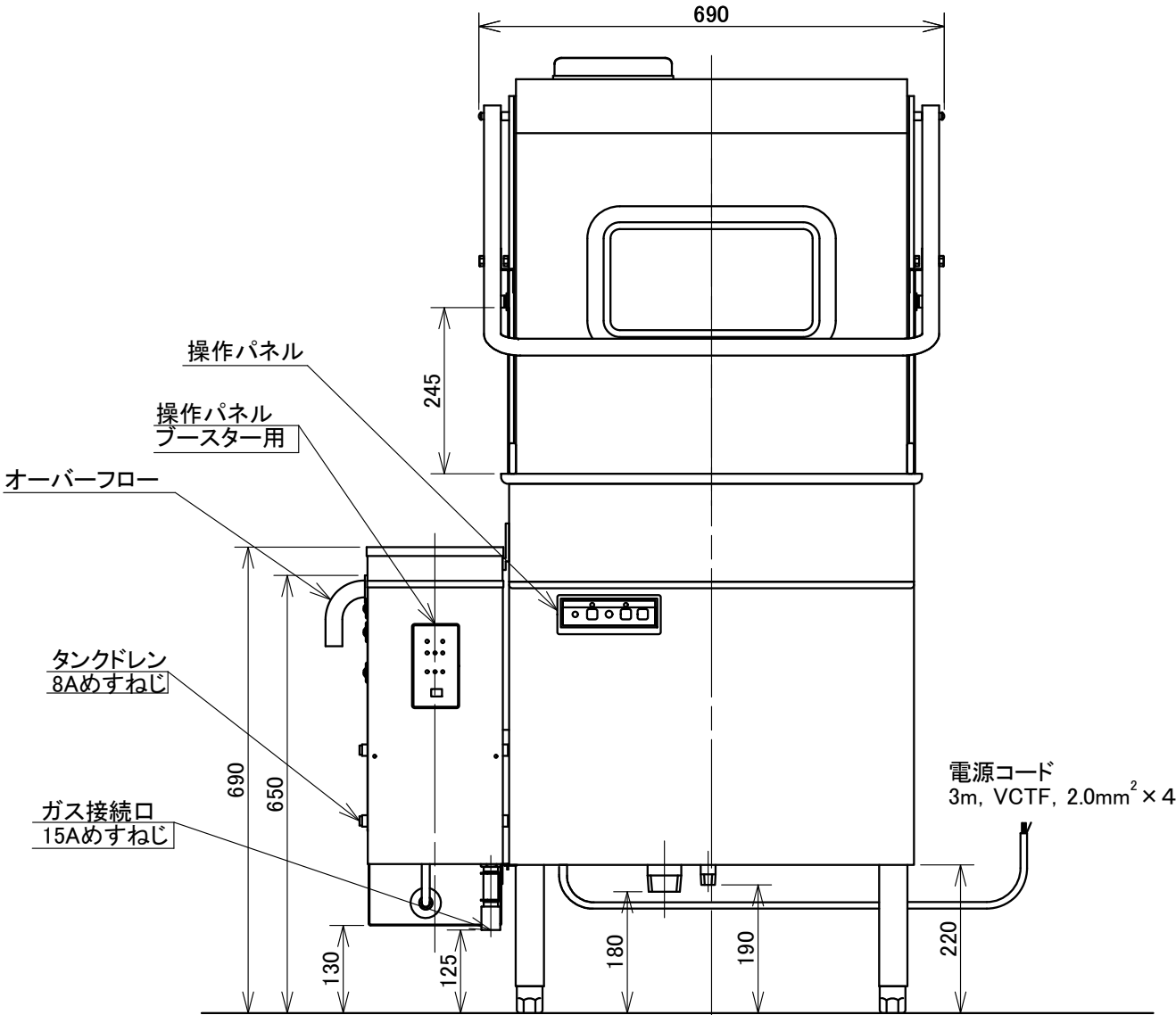
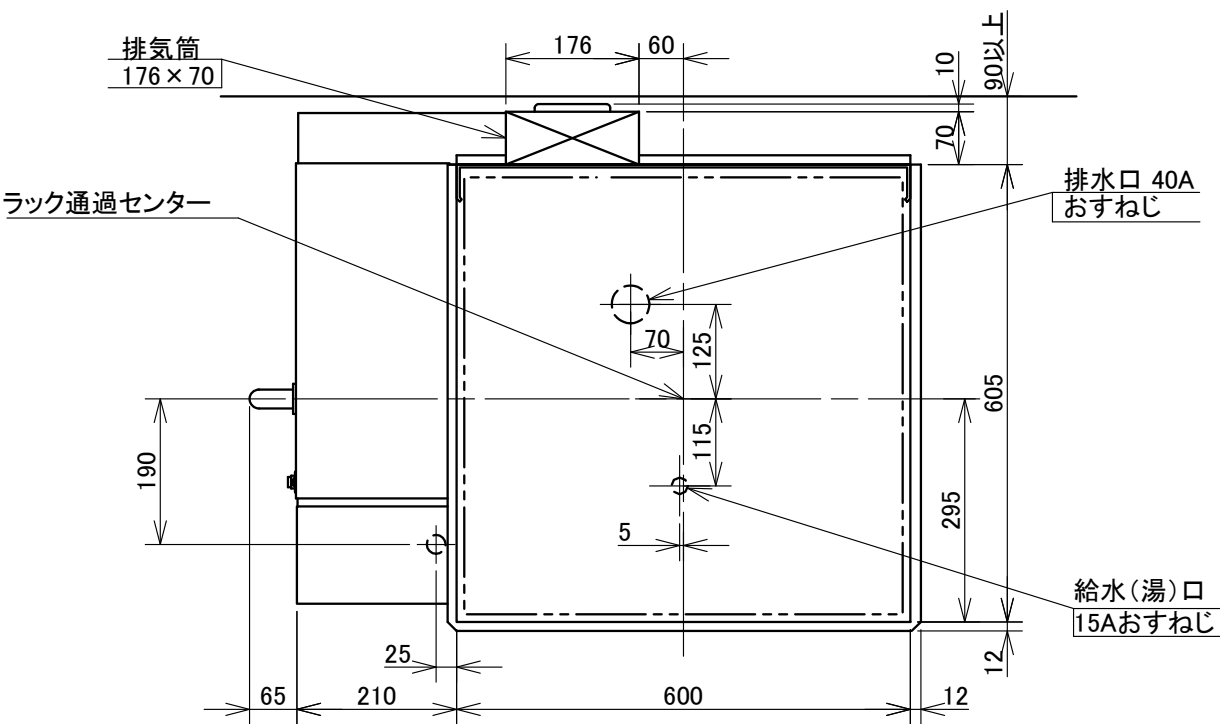
洗 浄 方 式	洗 浄	上部 4エンドアーム回転ノズル 下部 4ローター回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量:18.5 L(有効 9 L)
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル	洗 浄 ポ ンプ	電動機定格出力 750 W
			すすぎ ポ ンプ	電動機定格出力 60 W
			温水循環 ポ ンプ	電動機定格出力 10/15 W 50/60 Hz
洗 浄 時 間		1 ラック 60 s	電 源	三相 200 V 50・60 Hz
		洗浄 44 s, 水切 5 s, すすぎ 11 s	消 費 電 力	1.0 kW
ラック 処 理 数		60ラック／h(500 mm角形ラック)	最 大 電 流 値	3.5 A
必要給水(湯)能力		温 度:10℃以上 流 量:3.4 L／min以上 給 湯 圧:49.1kPa ～491kPa (0.5 ～ 5.0 kgf／cm ²)	質 量	110 kg
			ガスブースター	ガス消費量 都市ガス(13A): 18.6 kW(16,000 kcal／h 1.46 m ³ ／h) (12A): 16.7 kW(14,400 kcal／h 1.46 m ³ ／h) LPガス: 18.6 kW(16,000 kcal／h 1.33 kg／h) 温度制御 :サーミスタ方式 65℃, 75℃, 85℃の3段階設定電子式 点火方式 :電子式ダイレクト点火 炎検出方式:フレイムロッド検出
すすぎ湯消費量		2.2 L／ラック		
洗 浄 槽		容 量:62 L 加熱方式:ヒートパイプ式 温度制御:サーミスタ方式(65℃)		

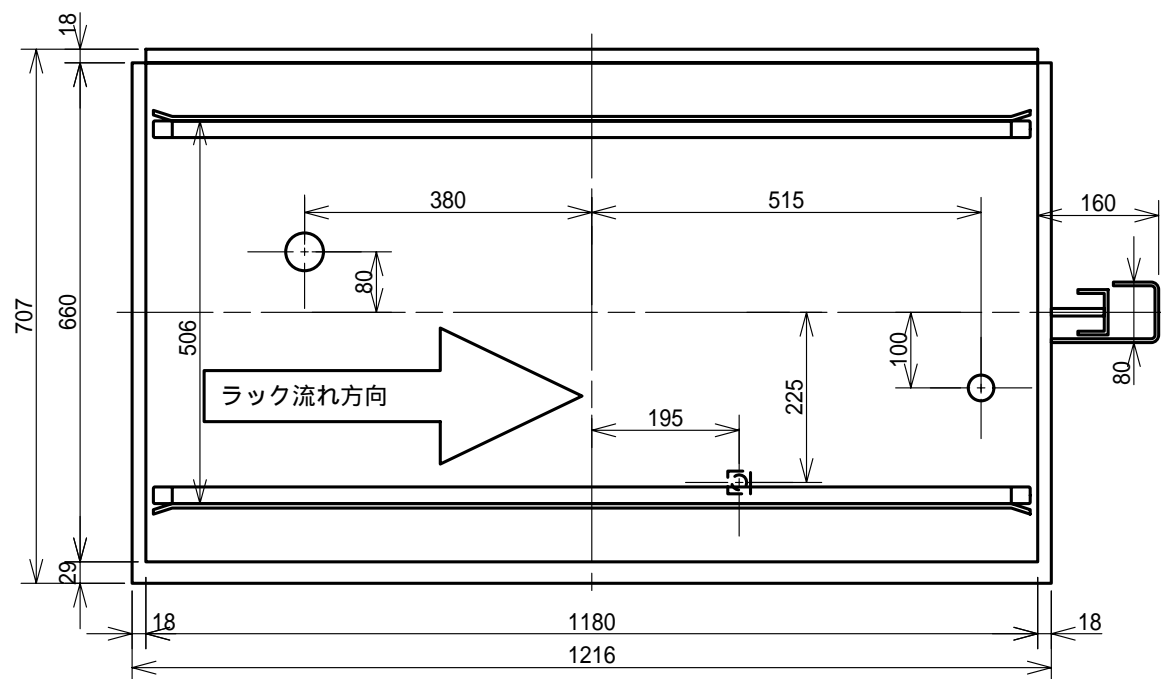
※洗剤, リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

日ガス検 形式承認番号
東-S-1426
給水装置 形式承認番号
TW4003

注)アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して-30, +60

注)指示なき寸法公差は±5とする

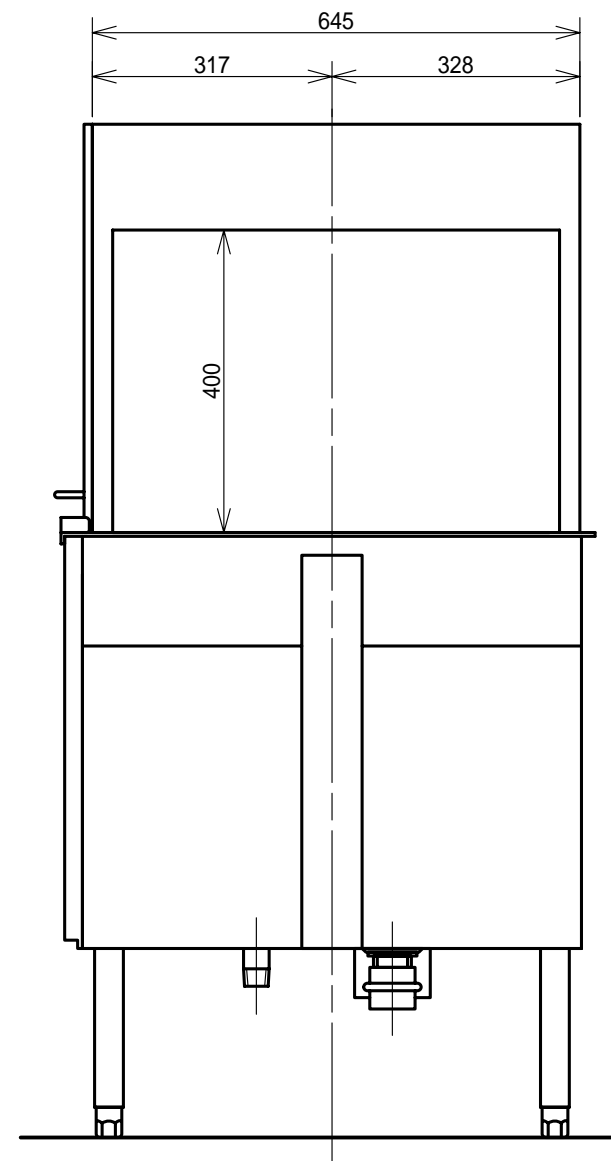
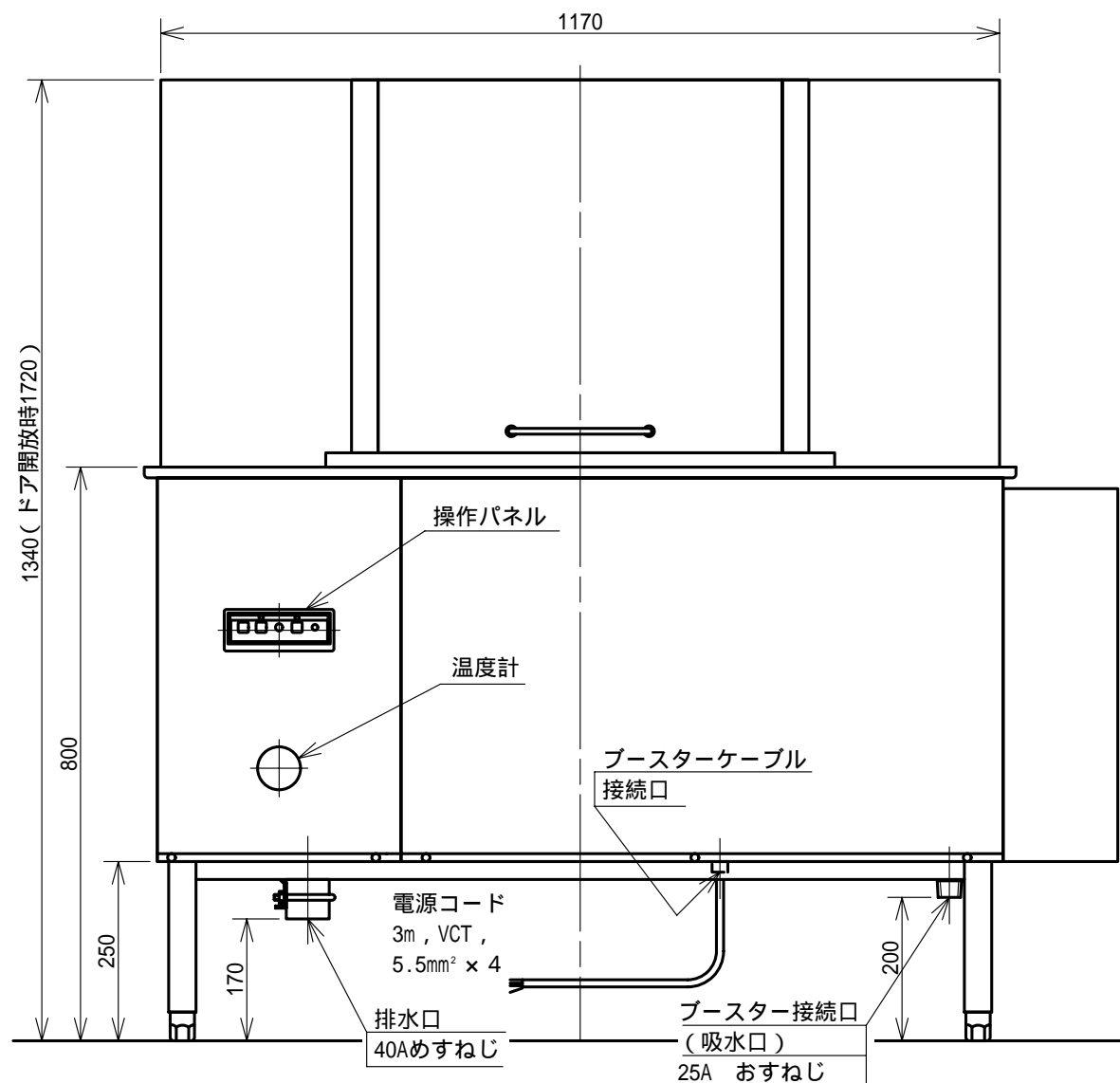




洗浄方式	すすぎ	上部4エンドアーム回転ノズル 下部カーテンジェットノズル 上, 下固定ノズルスプレー	ラック送りモーター ポンプ制御方式 排出側ラックセンサー	電動機定格出力 100 W ラック検知時作動 自動ラック停止装置付属
ラック処理数		170 ラック/h (500 mm 角形ラック)	電源 消費電力	三相 200 V 50/60 Hz 7.8 kW
ラック送り速度		1.4 m / min	最大電流値	23.5 A
すすぎ湯消費量		8.0 L / min	質量	150 kg
すすぎ湯温度		65 , 75 , 85 の電子式 3設定	ガスブースター	ガス消費量 : 28 kW (24,000 kcal / h) 都市ガス (13A) 2.18 m ³ / h LPガス 2.0 kg / h 温度制御 : サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式 点火方式 : 電子式ダイレクト点火 炎検出方式 : フレームロッド検出 質量 : 33 kg
必要給湯能力		給湯温度 : 52 以上 給湯量 : 8.0 L / min以上 給湯圧 : 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)		
洗浄槽		容量 : 90 L 加熱方式 : 電気ヒーター 6.0 kW 温度制御 : サーミスタ方式 (65)		
洗浄ポンプ		電動機定格出力 750 W×1, 400 W×1		
すすぎポンプ		電動機定格出力 50 W		

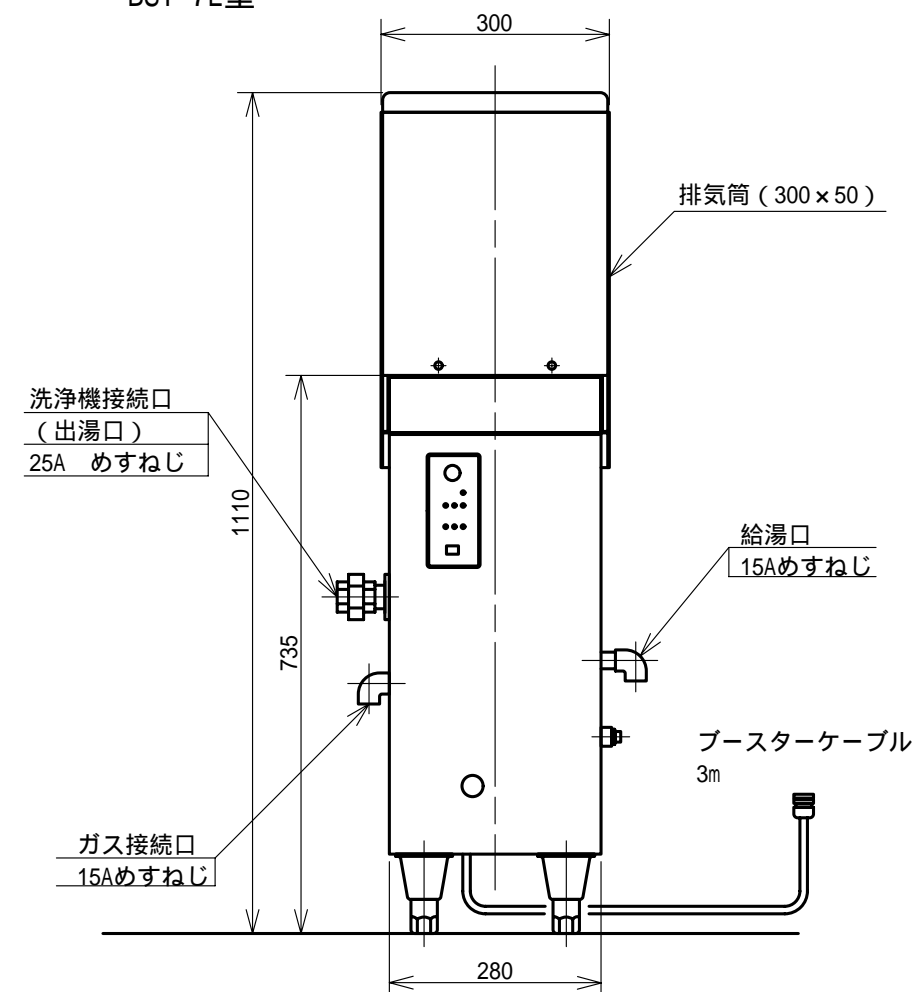
洗剤, リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。
 ガスブースターBST-7Eは付属です。詳細については、別途の承認図をご参照下さい。
 ブースターの出湯口と洗浄機の吸水口の配管は、断熱処理された銅管, 黄銅管
 およびステンレス管を使用し、鉄管, 塩ビ管は使用しないでください。

日ガス検 形式認証番号
 東 S 1 4 2 7
 給水装置 形式認証番号
 TW 4 0 0 3



ガスブースター
BST-7E型

注) アジャスト調整範囲 :
 基準高さ (800) に対して
 -30 , +60
 注) 指示なき寸法公差は±5とする



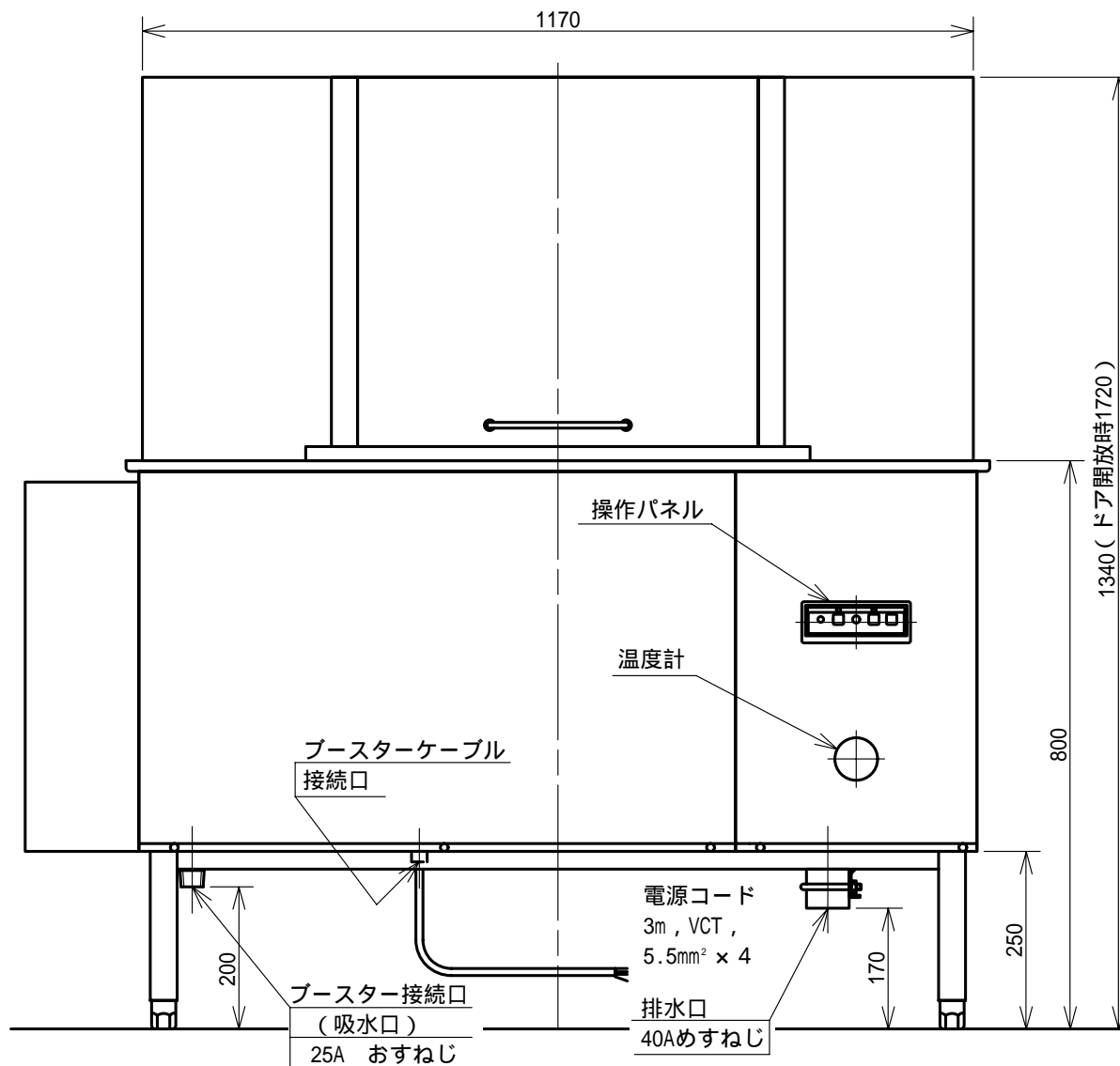
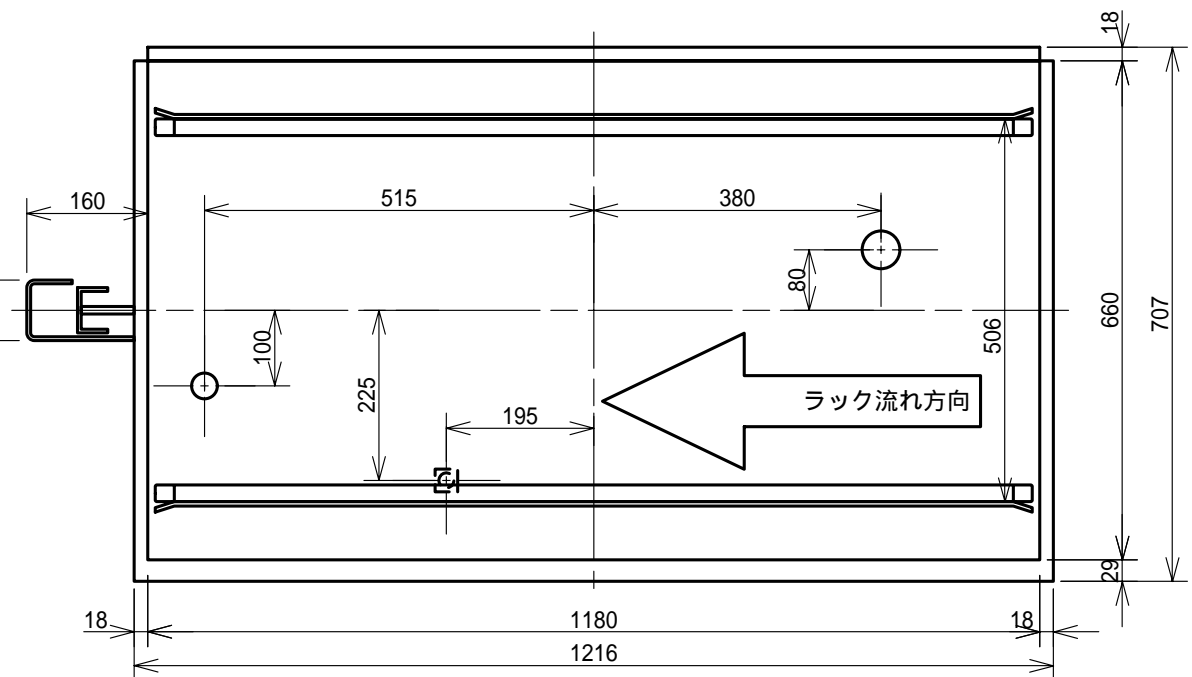
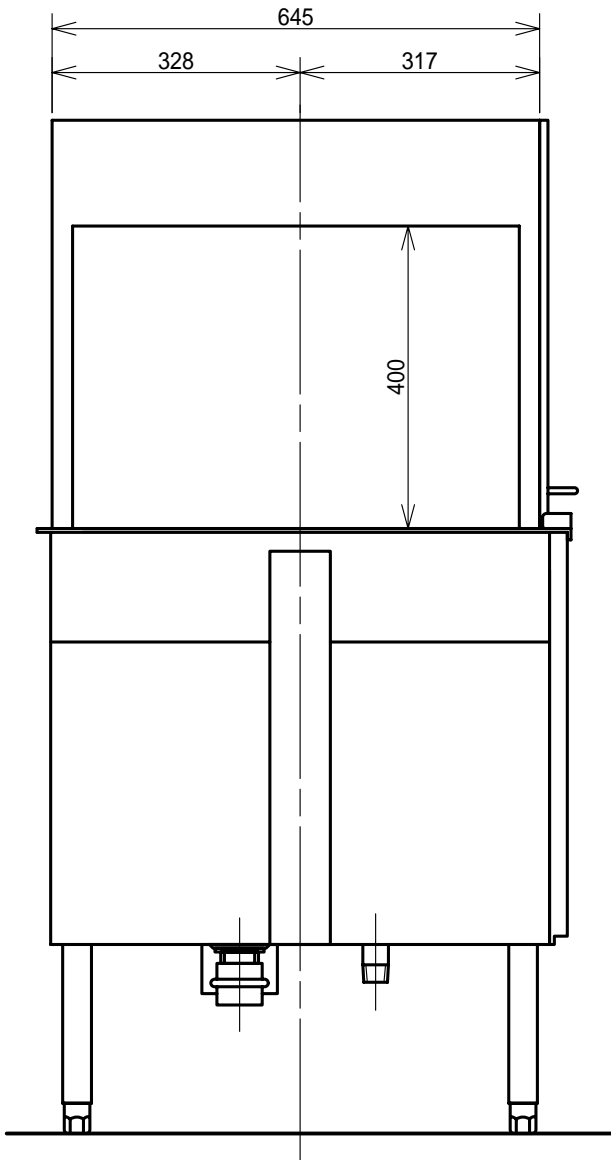
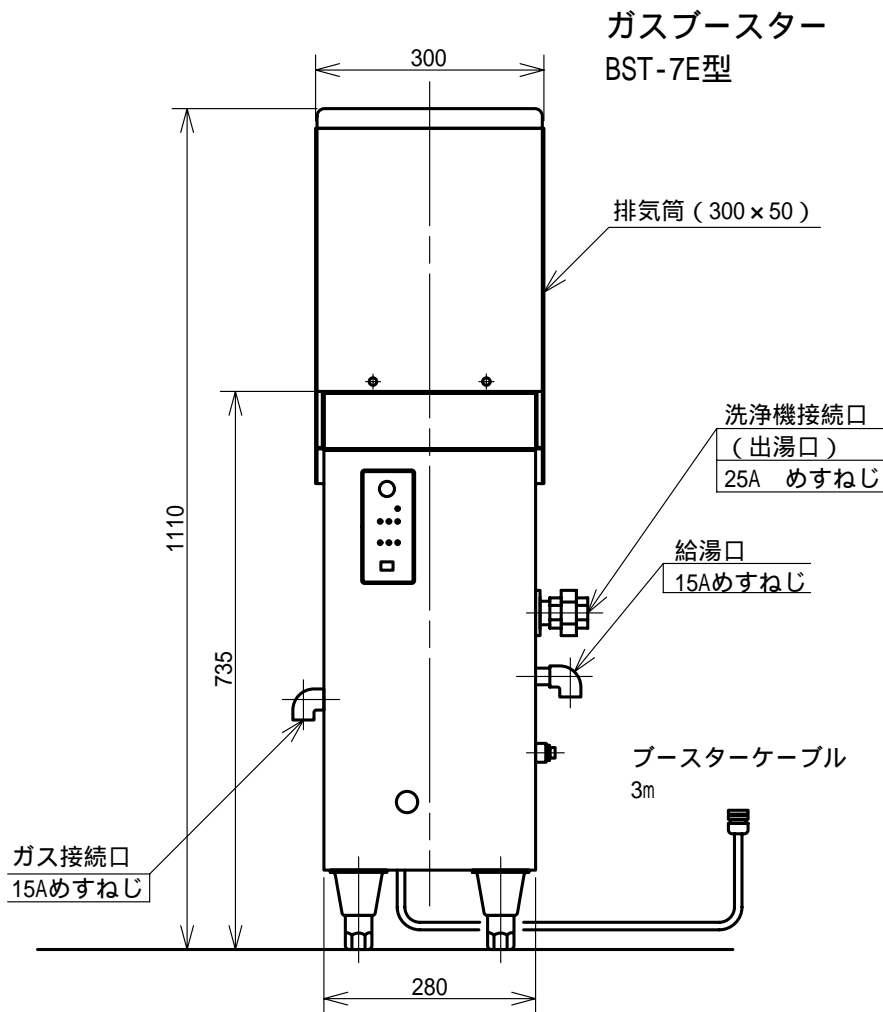
洗 浄 方式	洗 浄	上部4エンドアーム回転ノズル 下部カーテンジェットノズル	ラック送りモーター	電動機定格出力 100 W
	すすぎ	上, 下固定ノズルスプレー	ボ ン プ 制 御 方 式	ラック検知時作動
	ラ ッ ク 処 理 数	170 ラック/h (500 mm 角形ラック)	排出側ラックセンサー	自動ラック停止装置付属
ラック送り速度		1.4 m / min	電 源	三相 200 V 50 / 60 Hz
すすぎ湯消費量		8.0 L / min	消 費 電 力	7.8 kW
すすぎ湯温度		65 , 75 , 85 の電子式 3設定	最 大 電 流 値	23.5 A
必要給湯能力		給湯温度: 52 以上 給湯量 : 8.0 L / min以上 給湯圧 : 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)	質 量	150 kg
洗 浄 槽		容 量: 90 L 加熱方式: 電気ヒーター 6.0 kW 温度制御: サーミスタ方式 (65)	ガスブースター ガス消費量: 28 kW (24,000 kcal / h) 都市ガス (13A) 2.18 m ³ / h LPガス 2.0 kg / h 温度制御 : サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式 点火方式 : 電子式ダイレクト点火 炎検出方式: フレームロッド検出 質 量 : 33 kg	
洗 浄 ポ ン プ		電動機定格出力 750 W × 1 , 400 W × 1		
すすぎ ポ ン プ		電動機定格出力 50 W		


洗剤, リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。
ガスブースター-BST-7Eは付属です。詳細については、別途の承認図をご参照下さい。
ブースターの出湯口と洗浄機の吸水口の配管は、断熱処理された銅管, 黄銅管
およびステンレス管を使用し、鉄管, 塩ビ管は使用しないでください。

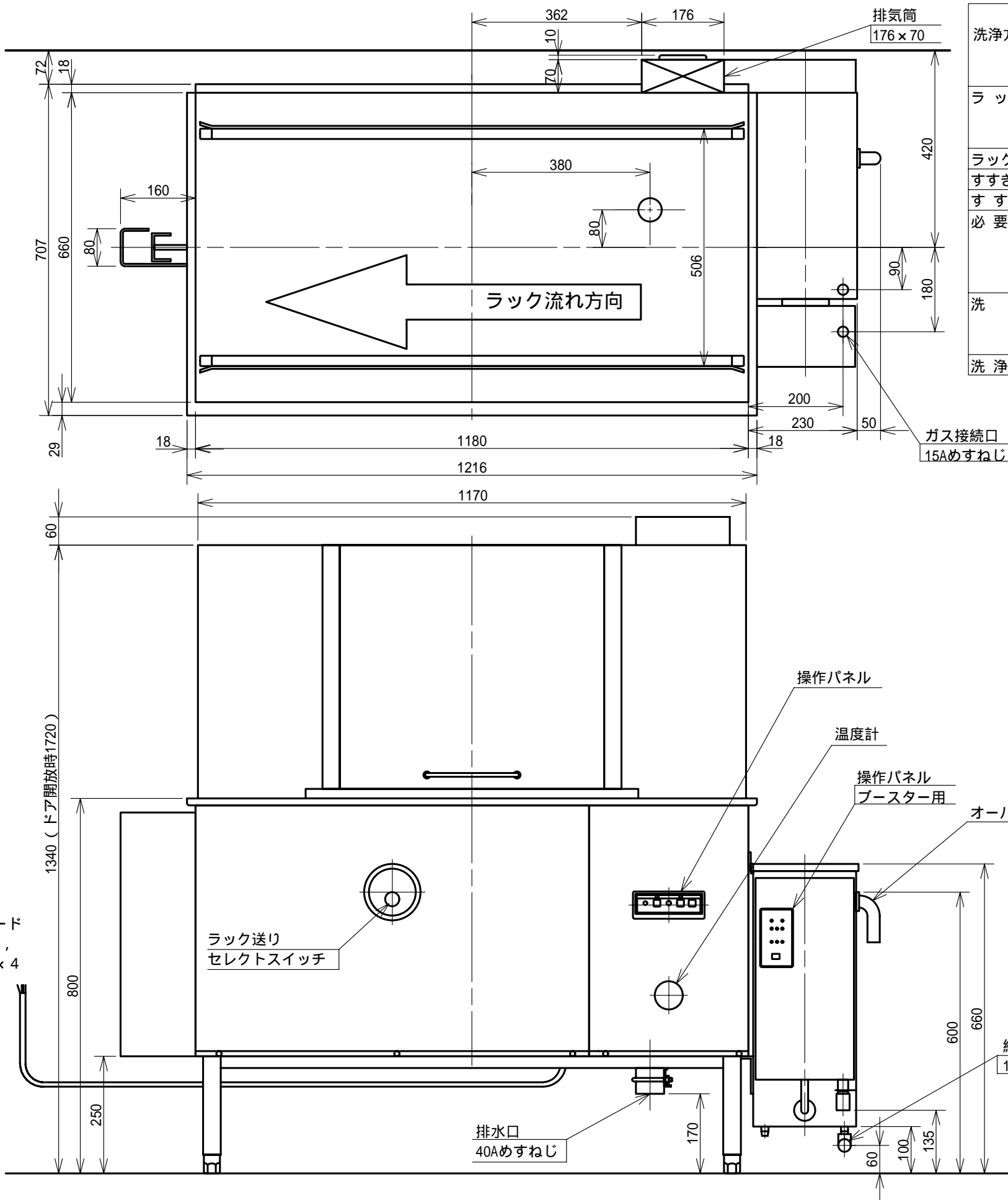
日ガス検 形式認証番号
給水装置 東 S 1 4 2 7
形式認証番号
T W 4 0 0 3

注) アジャスト調整範囲:
基準高さ (800) に対して
-30 , +60

注) 指示なき寸法公差は±5とする



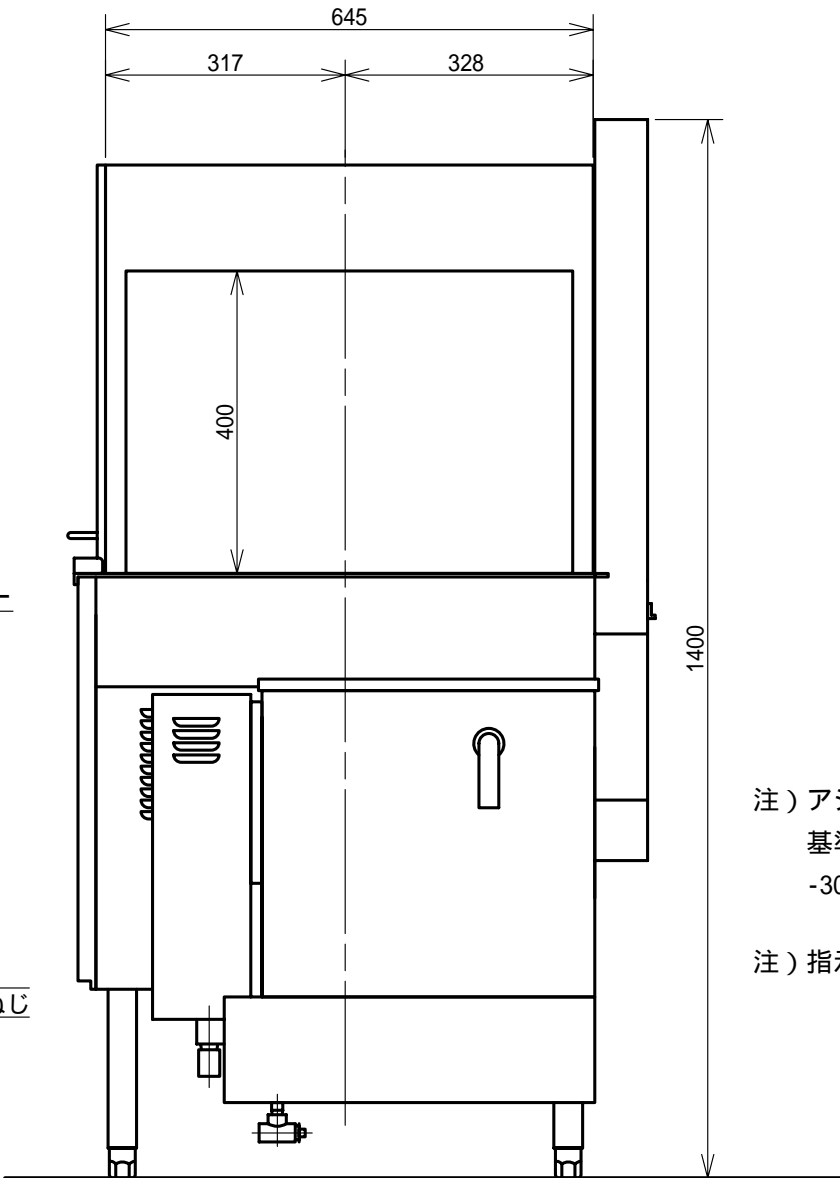
 日本洗淨機株式会社	検 図	T. Ohtani	品 名 サニジェット 自動食器洗淨機	形 式 SDR 310 GL ラック右から左流れ	尺 度 1/10	図 番 A301-137C
	担 当	H. Shimono				
	年月日	07.9.3				



洗浄方式	洗 浄	上部4エンドアーム回転ノズル +カーテンジェットノズル 下部カーテンジェットノズル	すすぎポンプ	電動機定格出力 50 W
	すすぎ	上, 下スイングスプレー	温水循環ポンプ	電動機定格出力 50 W
ラック処理数		低速180, 中速210, 高速240 ラック/h (500mm 角形ラック) 3段階速度セレクト機能	ラック送りモーター	電動機定格出力 100 W
			ポンプ制御方式	ラック検知時作動
			排出側ラックセンサー	自動ラック停止装置付属
ラック送り速度	低速1.5, 中速1.8, 高速2.0 m/min		電 源	三相 200 V 50/60 Hz
すすぎ湯消費量	8.0 L/min		消費電力	2.1 kW
すすぎ湯温度	65, 75, 85 の電子式 3設定		最大電流値	7.5 A
必要給湯能力	給湯温度: 70 以上 給湯量 : 8.0 L/min以上 給湯圧 : 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf/cm ²)		質 量	175 kg
洗 浄 槽	容 量: 90 L 加熱方式: ヒートパイプ式 温度制御: サーミスタ方式 (65)		ガスブースター	ガス消費量 都市ガス : 20kW (13A) (17,000 kcal/h, 1.5 m ³ /h) LPガス : 18.5kW (16,000 kcal/h, 1.33 kg/h) 温度制御 : サーミスタ方式 65, 75, 85 の 3段階設定電子式 点火方式 : 電子式ダイレクト点火 炎検出方式: フレームロッド検出
洗浄ポンプ	電動機定格出力 750 W×2			

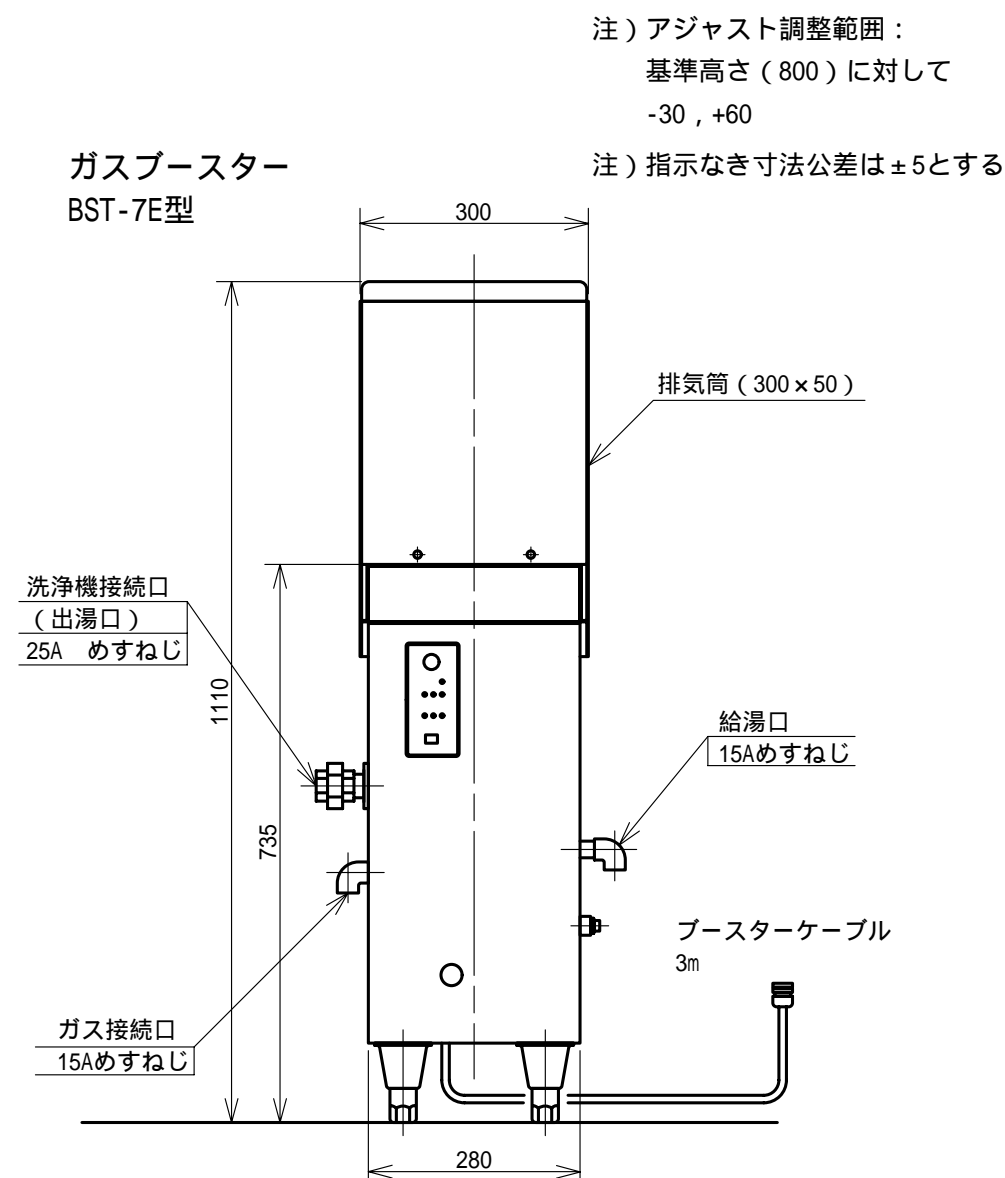
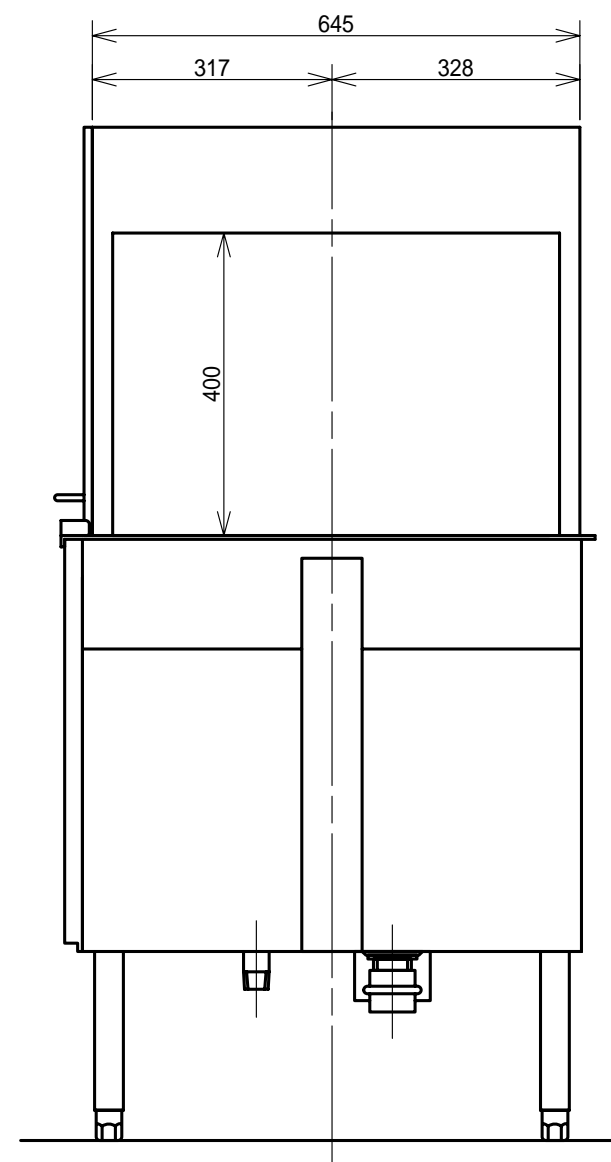
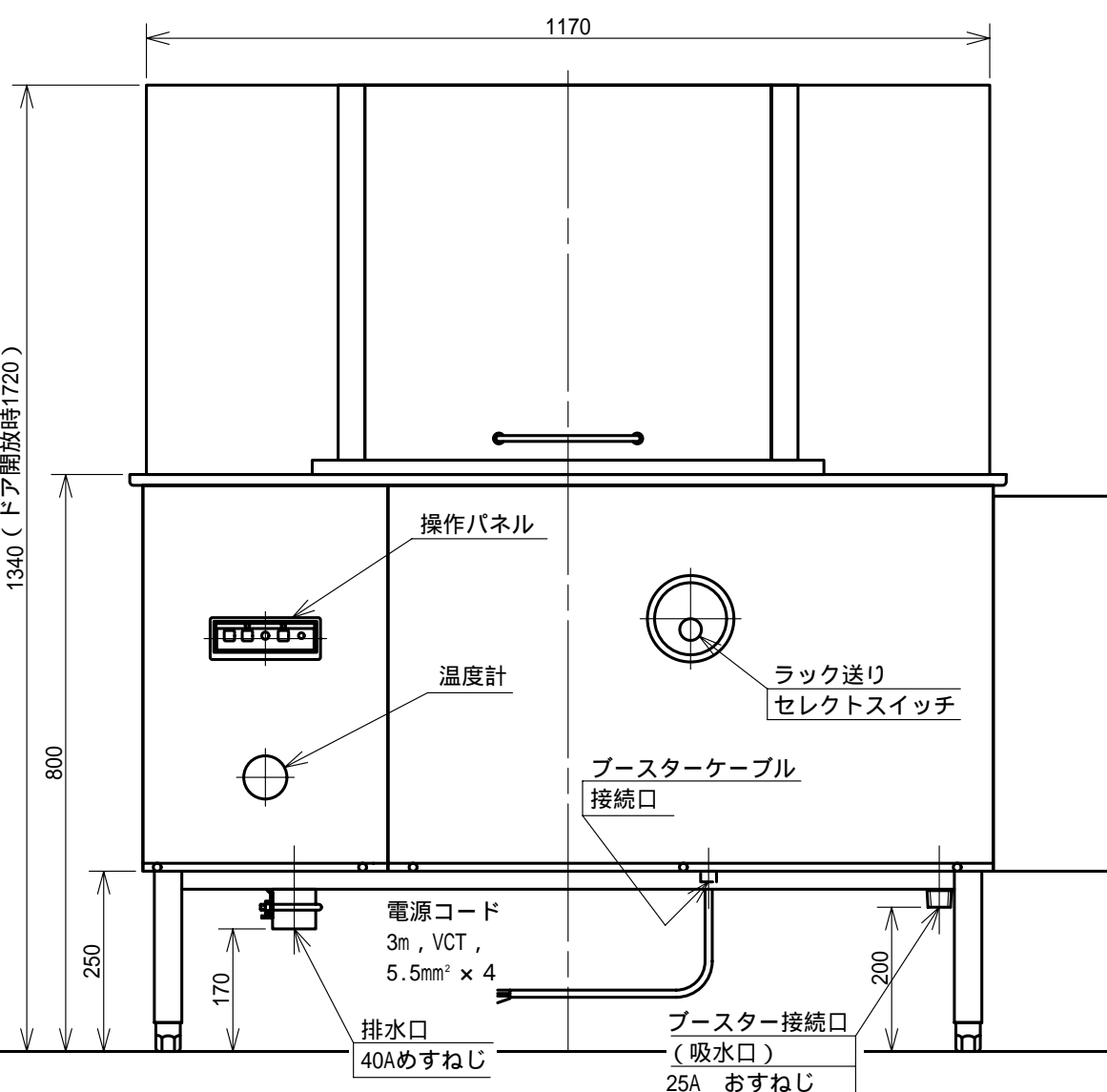
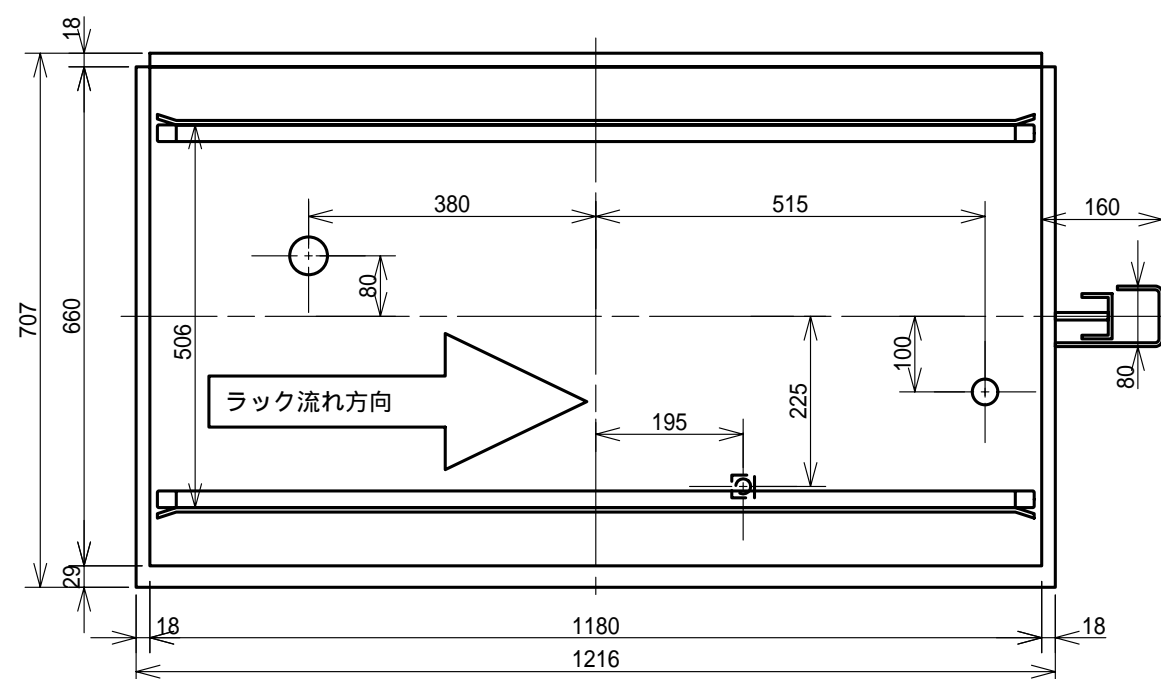
洗剤, リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

日ガス検 形式認証番号
給水装置 東 S 1 4 2 7
形式認証番号
TW 4 0 0 3



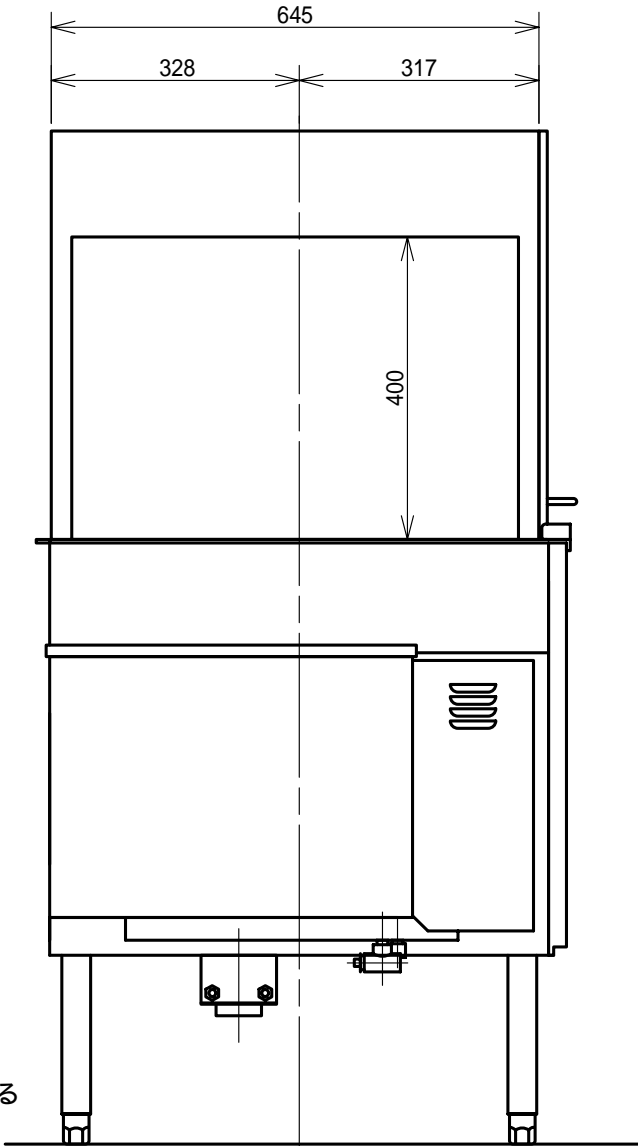
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ (800) に対して
-30, +60

注) 指示なき寸法公差は±5とする



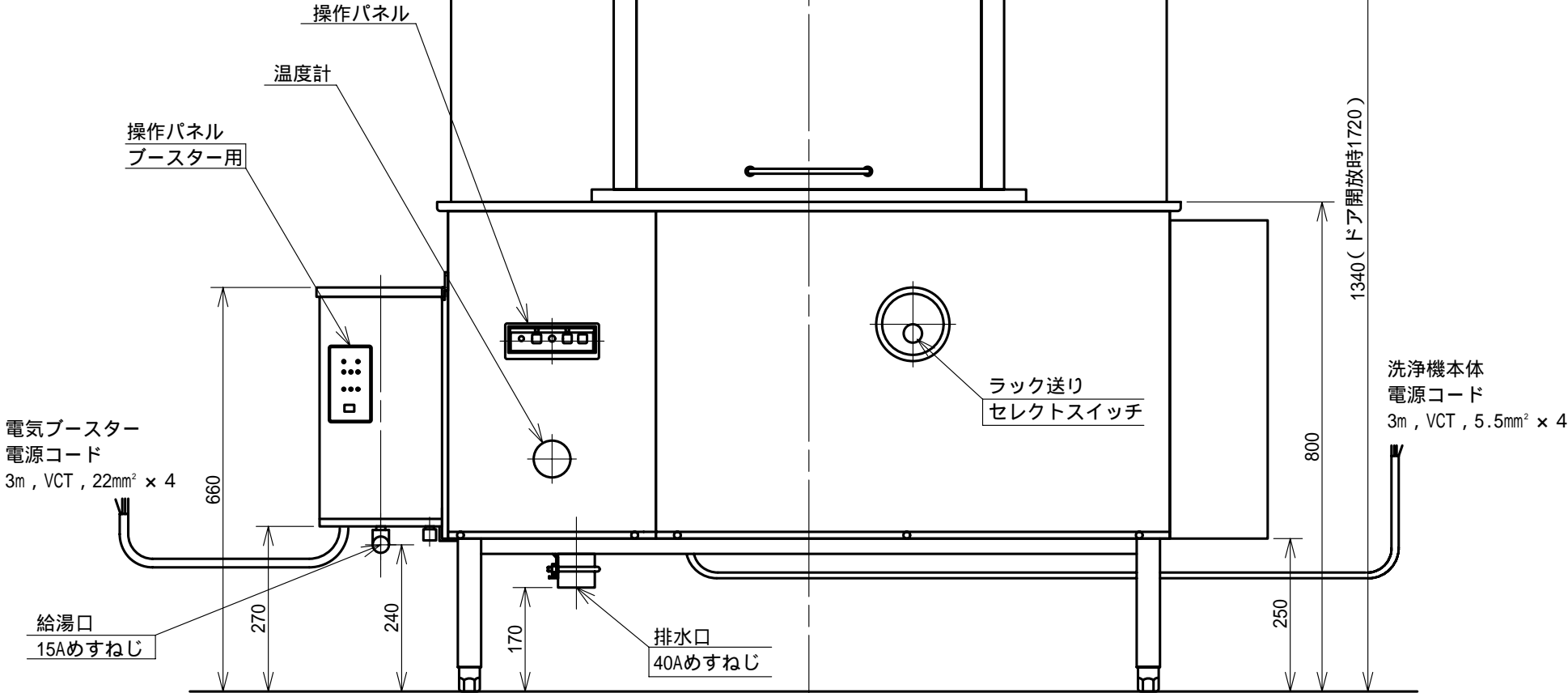
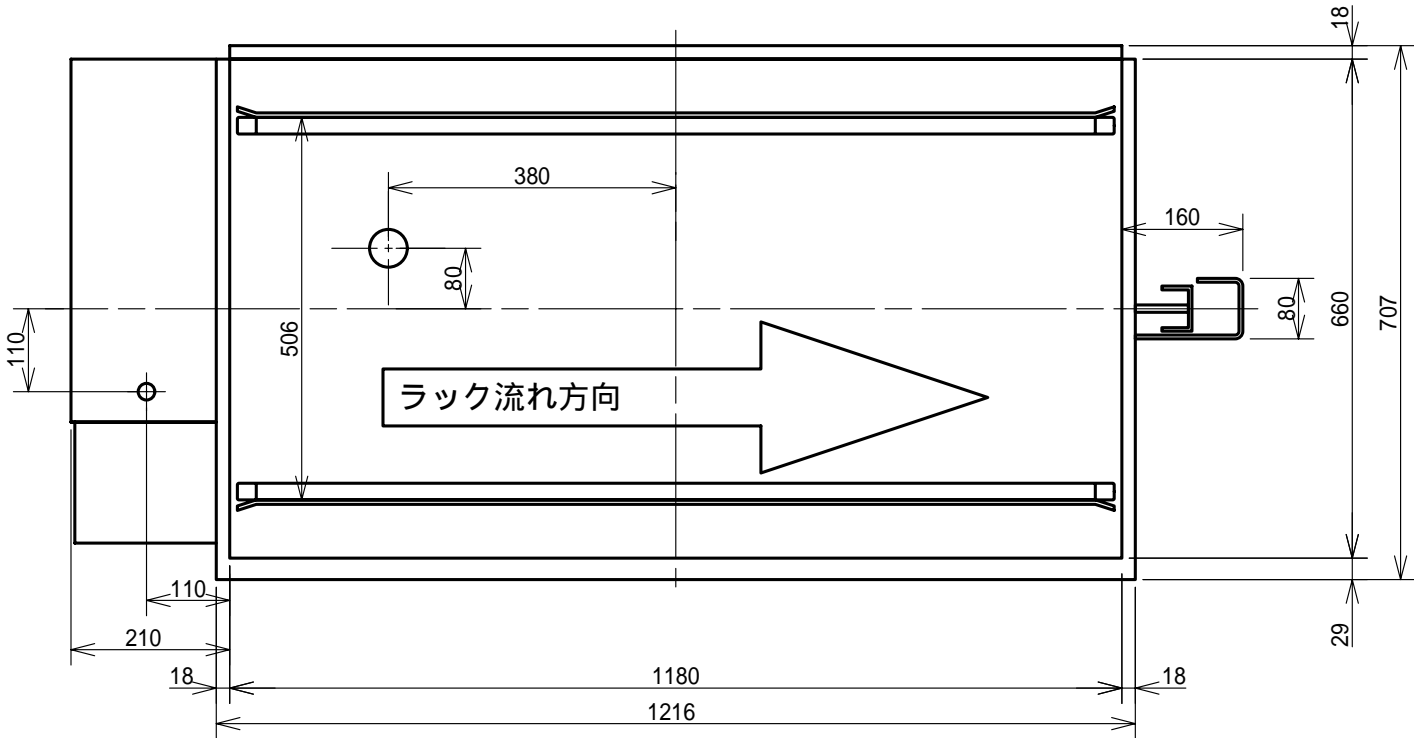
洗浄方式	洗 浄	上部4エンドアーム回転ノズル +カーテンジェットノズル 下部カーテンジェットノズル	洗 浄 ポ ン プ	電動機定格出力 750 W×2 ,
	すすぎ	上 , 下スイングノズルスプレー	すすぎポンプ ラック送りモーター	電動機定格出力 50 W 電動機定格出力 100 W
ラ ッ ク 処 理 数	低速180 , 中速210 , 高速240 ラック/h (500mm 角形ラック) 3段階速度セレクト機能		ポンプ制御方式	ラック検知時作動
	低速1.5 , 中速1.8 , 高速2.0 m / min		排出側ラックセンサー	自動ラック停止装置付属
ラック送り速度	低速1.5 , 中速1.8 , 高速2.0 m / min		電 源	三相 200 V 50 / 60 Hz
すすぎ湯消費量	8.0 L / min		消 費 電 力	洗浄機本体 : 8.1 kW 電気ブースター : 18.0 kW
すすぎ湯温度	65 , 75 , 85 の電子式 3設定		最 大 電 流 値	洗浄機本体 : 25.0 A 電気ブースター : 52.0 A
必要給湯能力	給湯温度 : 55 以上 給湯量 : 8.0 L / min以上 給湯圧 : 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)		質 量	165 kg
	容量 : 90 L 加熱方式 : 電気ヒーター 6.0 kW 温度制御 : サーミスタ方式 (65)		電気ブースター	電気ヒーター : 18.0 kW 温度制御 : サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式 容 量 : 25L (有効 8L)

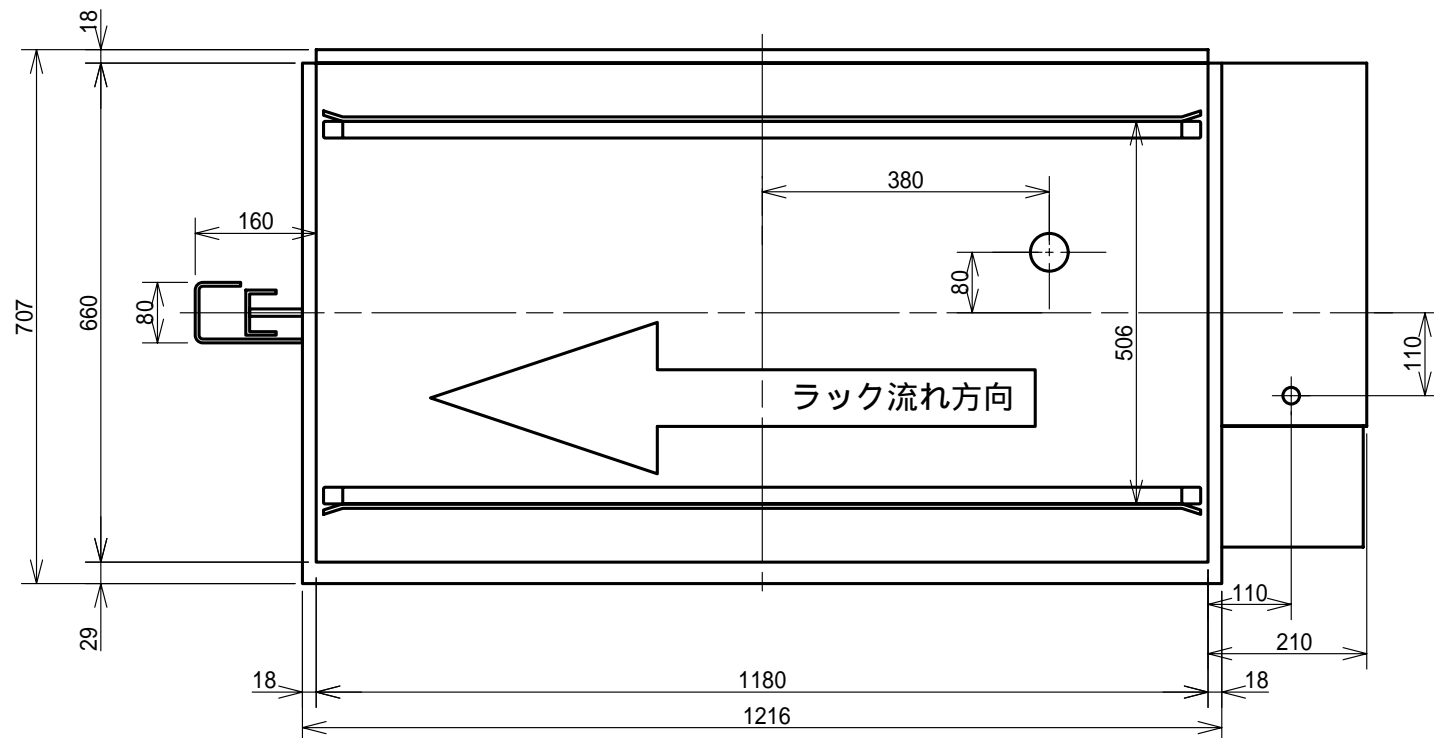
洗剤 , リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。



注) アジャスト調整範囲 :
基準高さ (800) に対して
-30 , +60

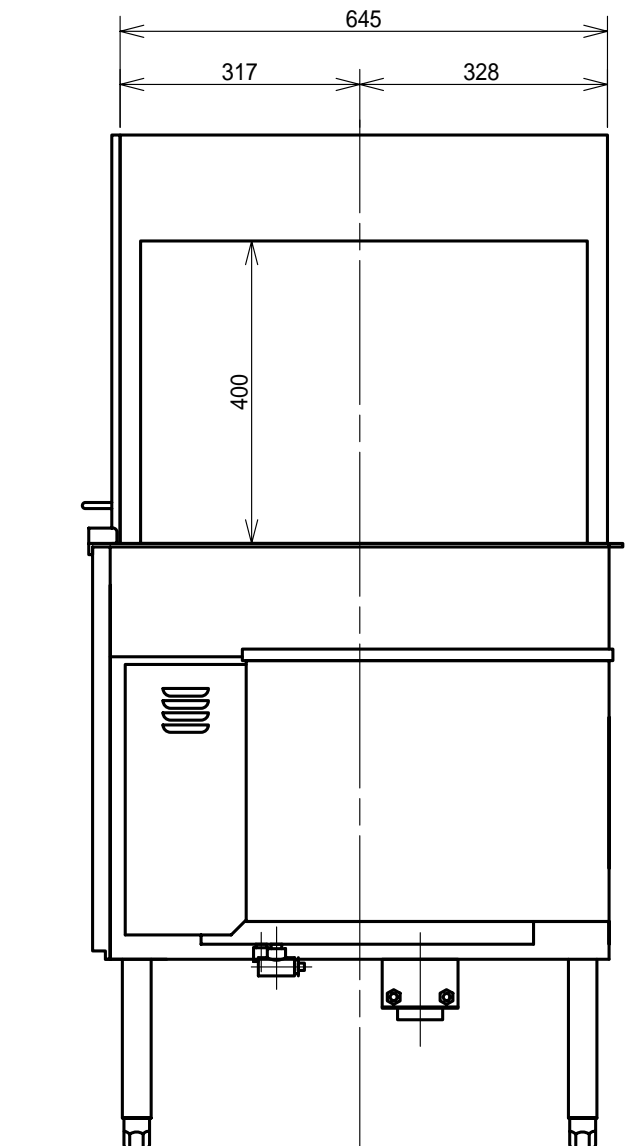
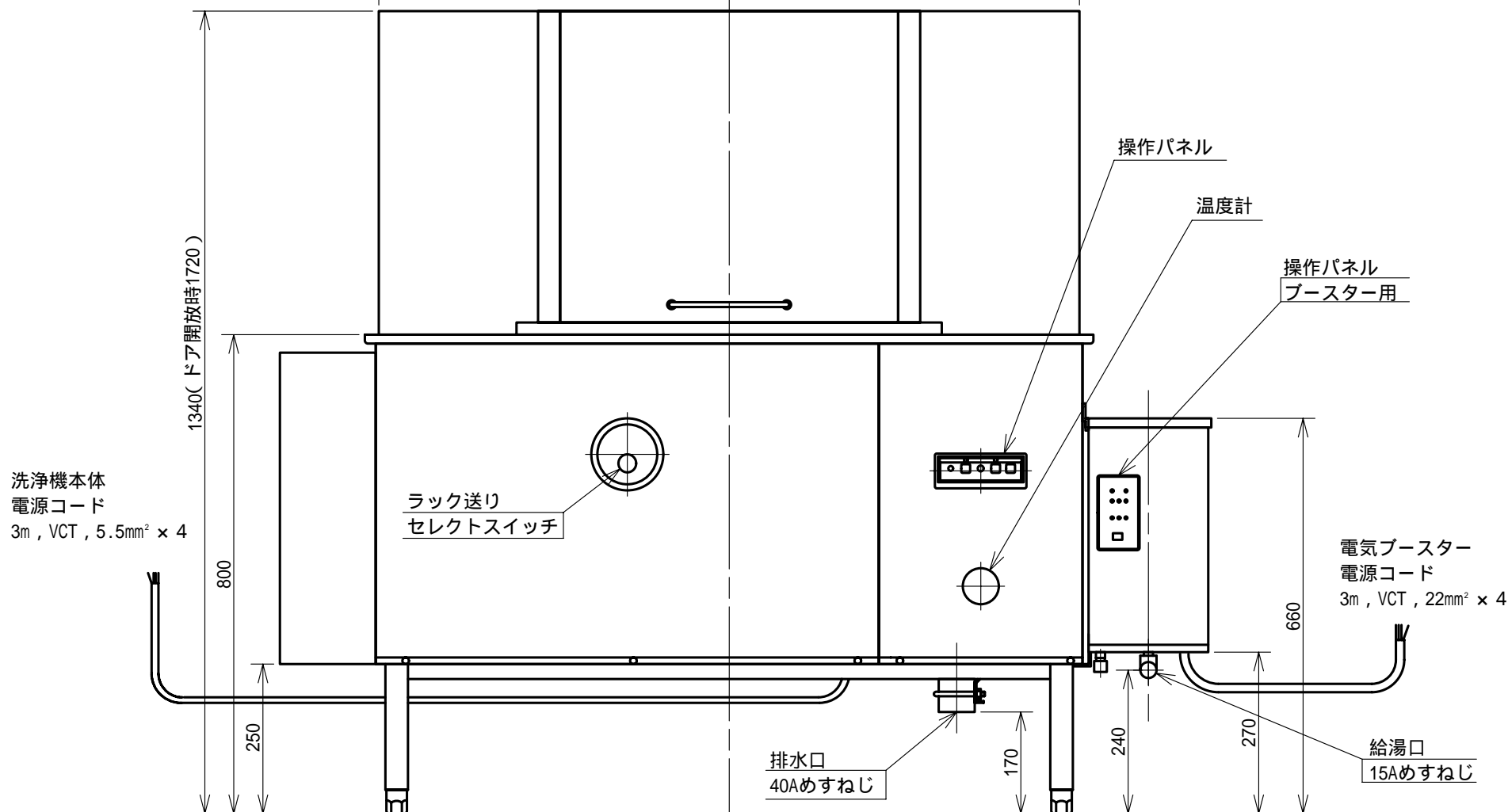
注) 指示なき寸法公差は ±5 とする





洗浄方式	洗浄	上部4エンドアーム回転ノズル +カーテンジェットノズル 下部カーテンジェットノズル	洗浄ポンプ	電動機定格出力 750 W×2 ,
	すすぎ	上, 下スイングノズルスプレー	すすぎポンプ	電動機定格出力 50 W
ラック処理数	低速180, 中速210, 高速240 ラック/h (500mm 角形ラック)	3段階速度セレクト機能	ラック送りモーター	電動機定格出力 100 W
	ラック送り速度	低速1.5, 中速1.8, 高速2.0 m / min	ポンプ制御方式	ラック検知時作動
すすぎ湯消費量	8.0 L / min		排出側ラックセンサー	自動ラック停止装置付属
すすぎ湯温度	65 , 75 , 85 の電子式 3設定		電 源	三相 200 V 50 / 60 Hz
必要給湯能力	給湯温度 : 55 以上 給湯量 : 8.0 L / min以上 給湯圧 : 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)		消 費 電 力	洗浄機本体 : 8.1 kW 電気ブースター : 18.0 kW
洗 浄 槽	容 量 : 90 L 加熱方式 : 電気ヒーター 6.0 kW 温度制御 : サーミスタ方式 (65)		最 大 電 流 値	洗浄機本体 : 25.0 A 電気ブースター : 52.0 A
			質 量	165 kg
			電気ブースター	電気ヒーター : 18.0 kW 温度制御 : サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式 容 量 : 25L (有効 8L)

洗剤, リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

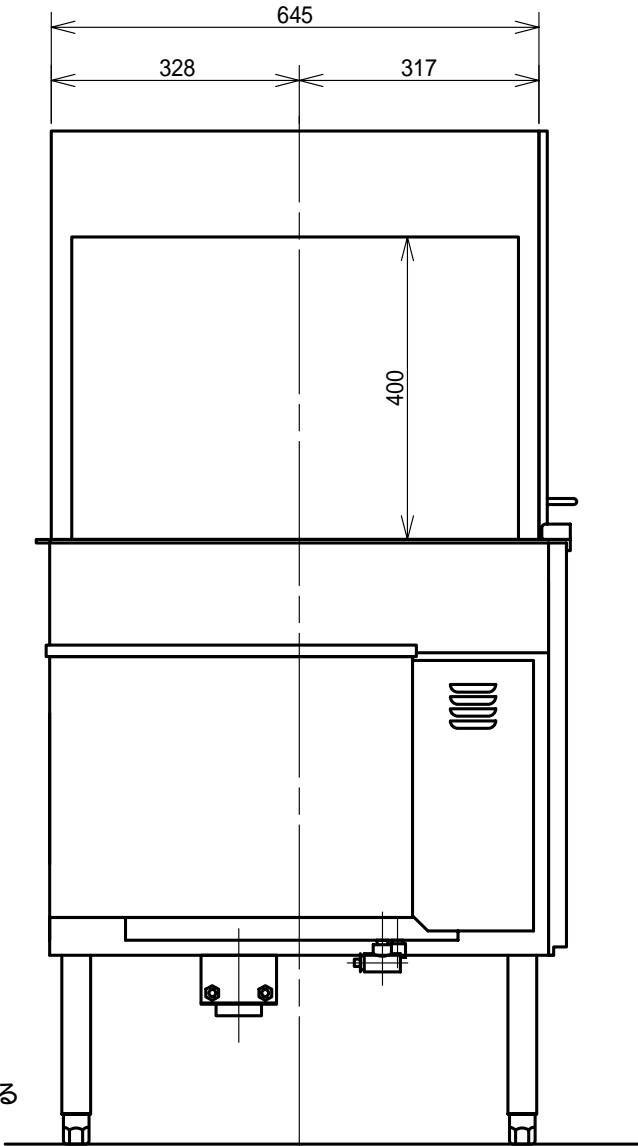


注) アジャスト調整範囲:
基準高さ (800) に対して
-30 , +60

注) 指示なき寸法公差は±5とする

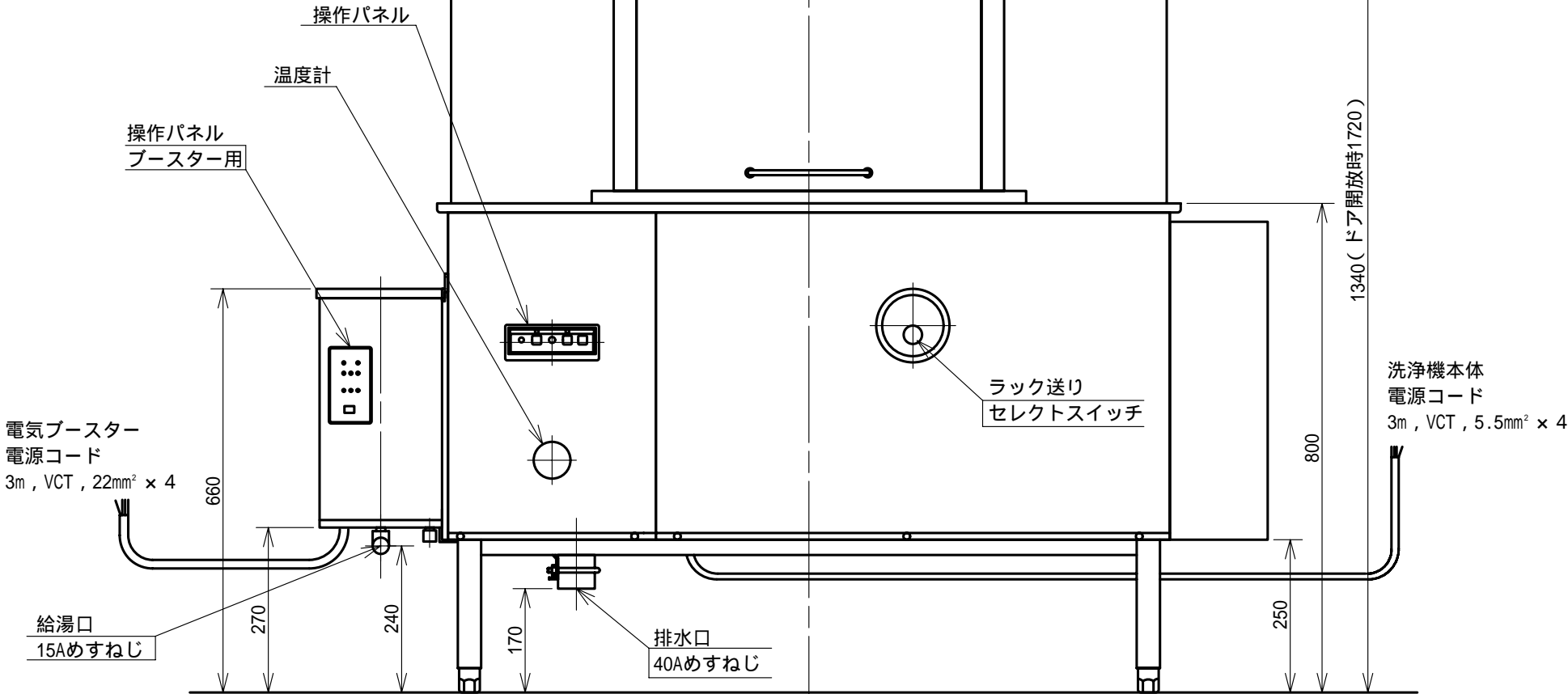
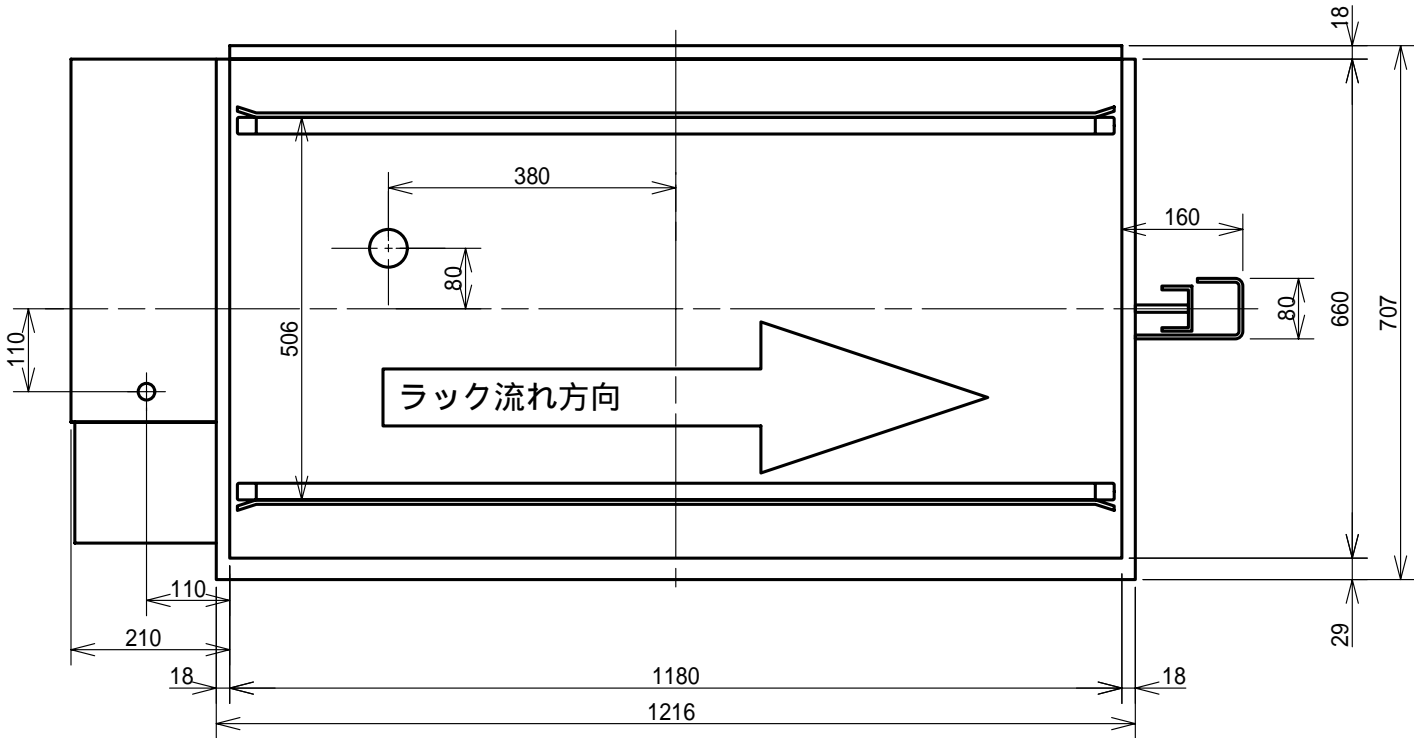
洗浄方式	洗 浄	上部4エンドアーム回転ノズル +カーテンジェットノズル 下部カーテンジェットノズル	洗 浄 ポ ン プ	電動機定格出力 750 W×2 ,
	すすぎ	上 , 下スイングノズルスプレー	すすぎポンプ ラック送りモーター	電動機定格出力 50 W 電動機定格出力 100 W
ラ ッ ク 処 理 数	低速180 , 中速210 , 高速240 ラック/h (500mm 角形ラック) 3段階速度セレクト機能		ポンプ制御方式	ラック検知時作動
	低速1.5 , 中速1.8 , 高速2.0 m / min		排出側ラックセンサー	自動ラック停止装置付属
ラック送り速度	低速1.5 , 中速1.8 , 高速2.0 m / min		電 源	三相 200 V 50 / 60 Hz
すすぎ湯消費量	8.0 L / min		消 費 電 力	洗浄機本体 : 8.1 kW 電気ブースター : 24.0 kW
すすぎ湯温度	65 , 75 , 85 の電子式 3設定		最 大 電 流 値	洗浄機本体 : 25.0 A 電気ブースター : 70.0 A
必要給湯能力	給湯温度 : 45 以上 給湯量 : 8.0 L / min以上 給湯圧 : 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)		質 量	165 kg
	容量 : 90 L 加熱方式 : 電気ヒーター 6.0 kW 温度制御 : サーミスタ方式 (65)		電気ブースター	電気ヒーター : 24.0 kW 温度制御 : サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式 容 量 : 25L (有効 8L)

洗剤 , リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。

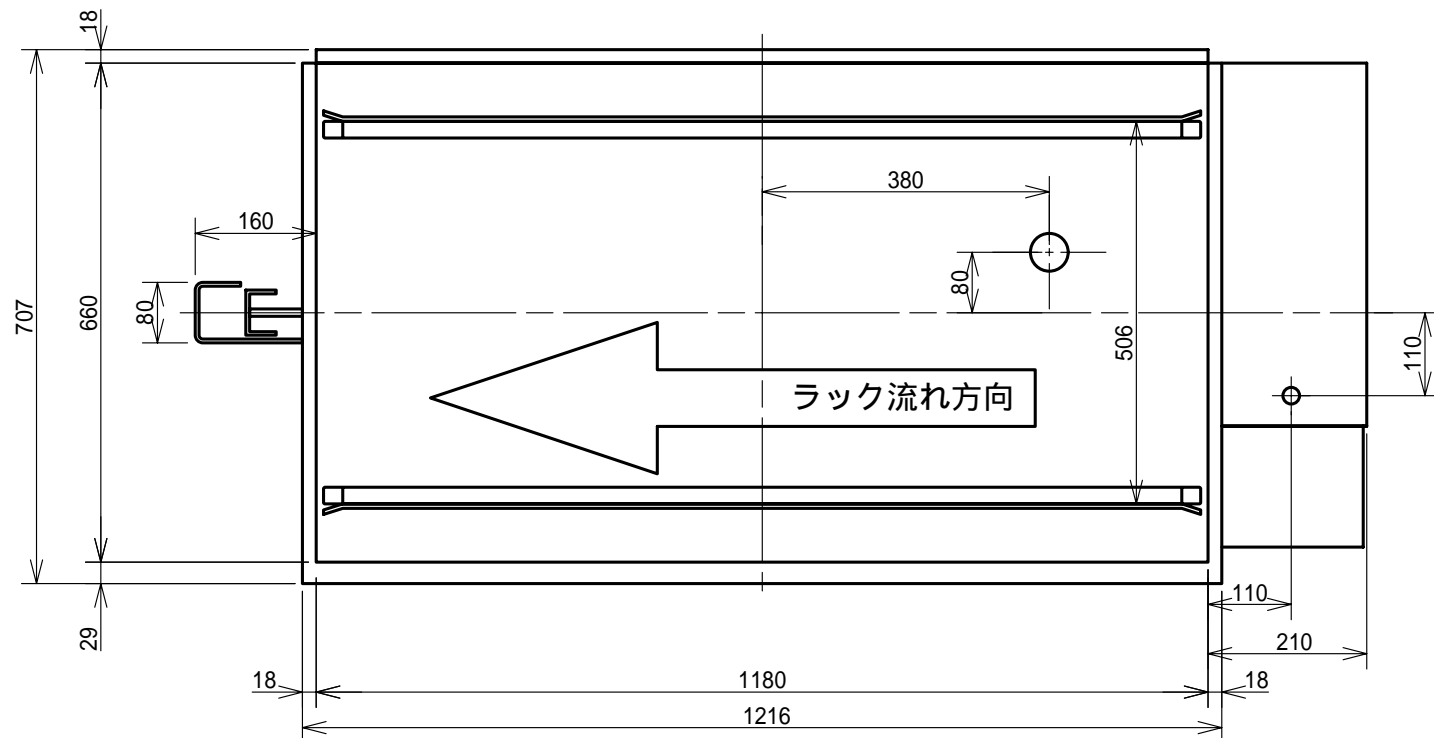


注) アジャスト調整範囲 :
基準高さ (800) に対して
-30 , +60

注) 指示なき寸法公差は ±5 とする

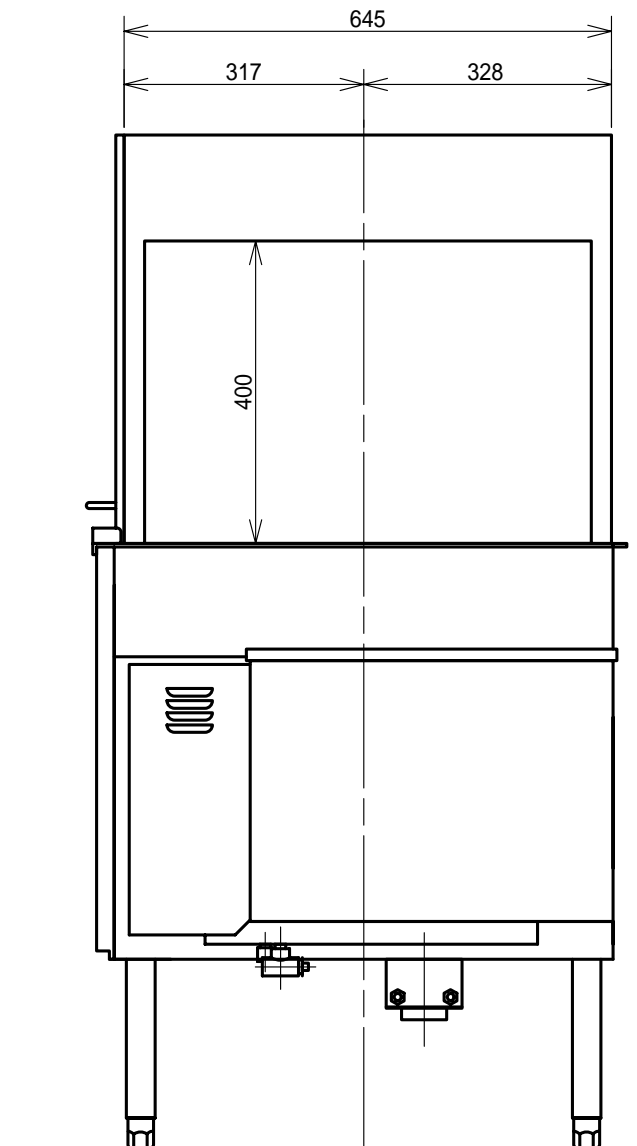
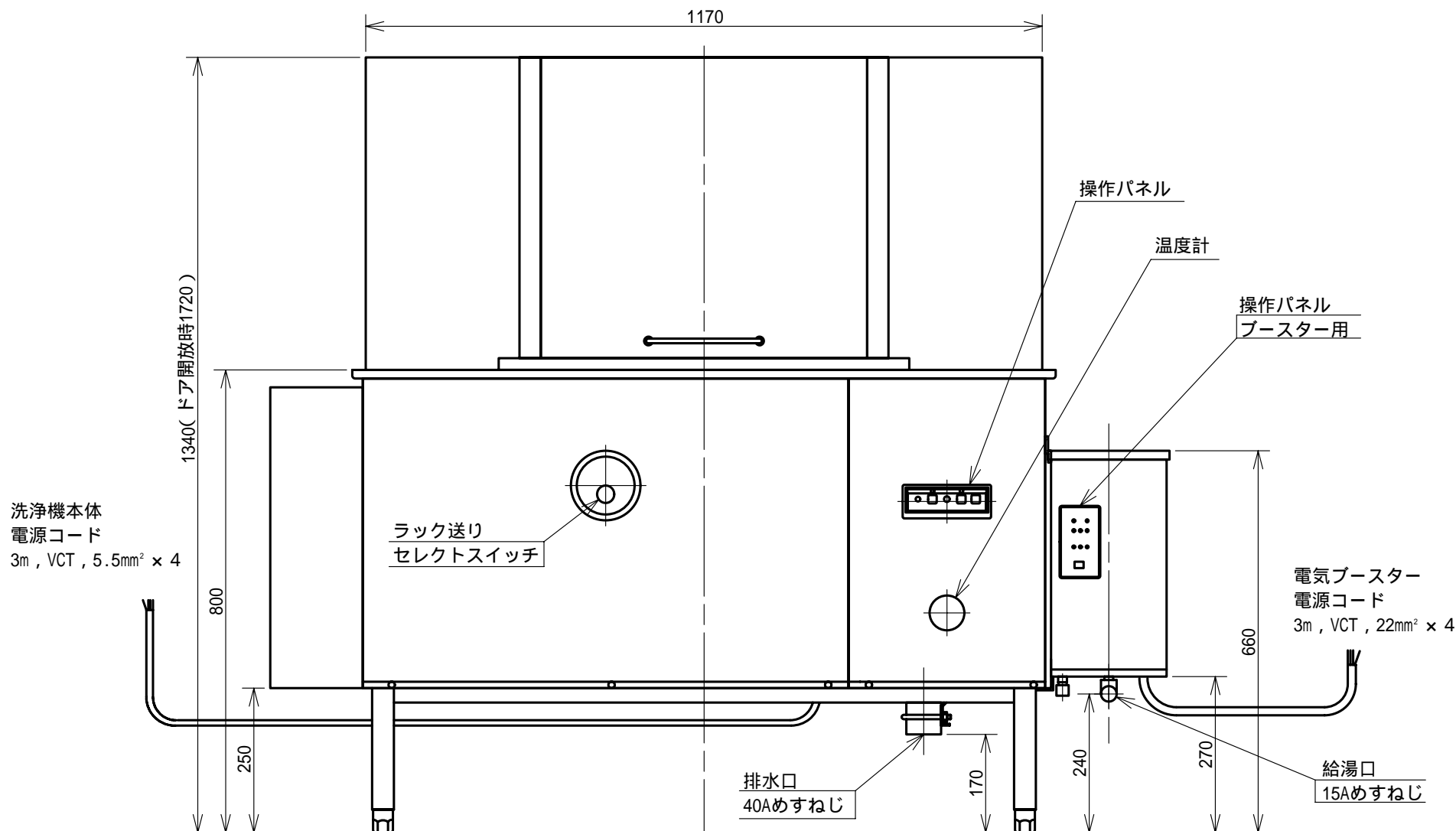


 日本洗浄機株式会社	検 図	T.Ohtani	品 名 サニジェット 自動食器洗浄機	形 式 SDL 340 E24 ラック左から右流れ	尺 度 1/10	図 番 A301-204
	担 当	H.Shimono				
	年月日	05.8.23				



洗浄方式	洗浄	上部4エンドアーム回転ノズル +カーテンジェットノズル 下部カーテンジェットノズル	洗浄ポンプ	電動機定格出力 750 W×2,
	すすぎ	上, 下スイングノズルスプレー	すすぎポンプ	電動機定格出力 50 W
ラック処理数	低速180, 中速210, 高速240 ラック/h (500mm 角形ラック) 3段階速度セレクト機能		ラック送りモーター	電動機定格出力 100 W
			ポンプ制御方式	ラック検知時作動
ラック送り速度	低速1.5, 中速1.8, 高速2.0 m / min		排出側ラックセンサー	自動ラック停止装置付属
すすぎ湯消費量	8.0 L / min		電 源	三相 200 V 50 / 60 Hz
すすぎ湯温度	65 , 75 , 85 の電子式 3設定		消費電力	洗浄機本体 : 8.1 kW 電気ブースター : 24.0 kW
必要給湯能力	給湯温度 : 45 以上 給湯量 : 8.0 L / min以上 給湯圧 : 49.1kPa ~ 491kPa (0.5 ~ 5.0 kgf / cm ²)		最大電流値	洗浄機本体 : 25.0 A 電気ブースター : 70.0 A
洗浄槽	容 量 : 90 L 加熱方式 : 電気ヒーター 6.0 kW 温度制御 : サーミスタ方式 (65)		質 量	165 kg
			電気ブースター	電気ヒーター : 24.0 kW 温度制御 : サーミスタ方式 65 , 75 , 85 の3段階設定電子式 容 量 : 25L (有効 8L)

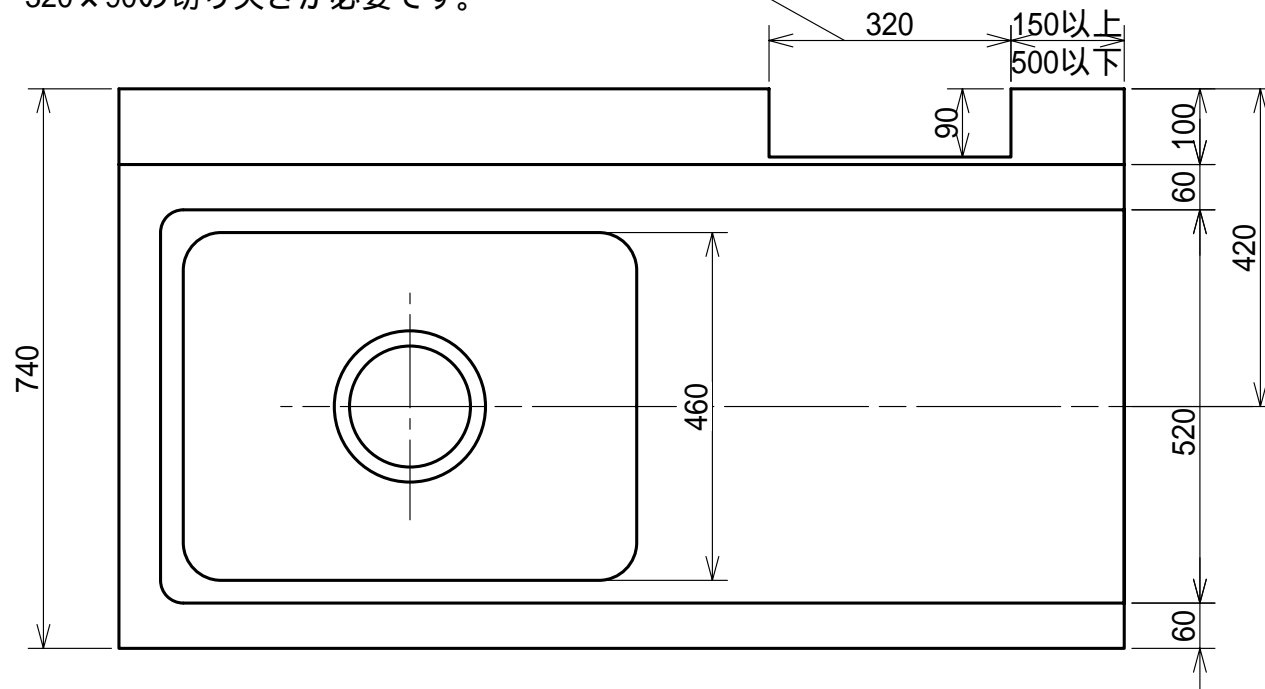
洗剤, リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。



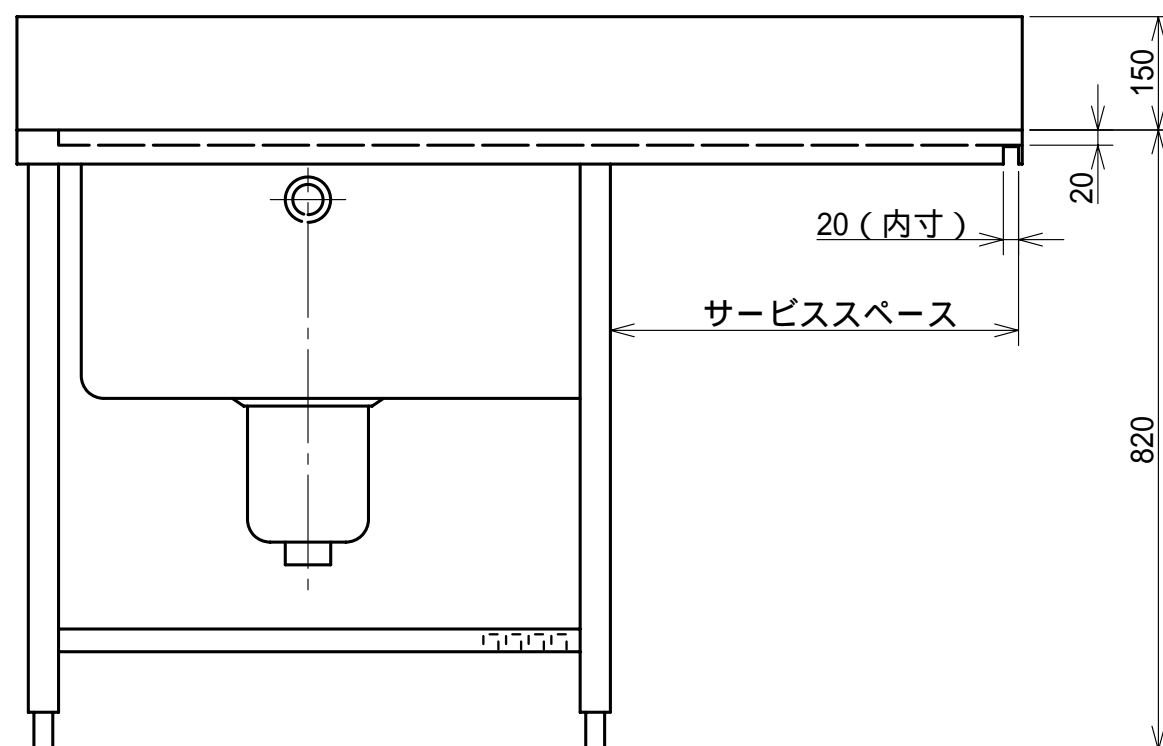
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ (800) に対して
-30 , +60

注) 指示なき寸法公差は±5とする

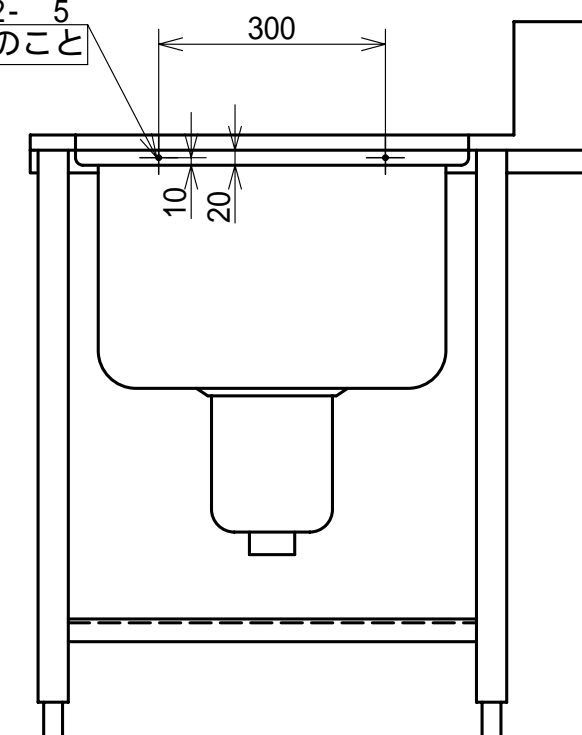
GLブースターを設置の場合は排気筒の逃げとして
320×90の切り欠きが必要です。



注) 左 右 流れ用テーブル



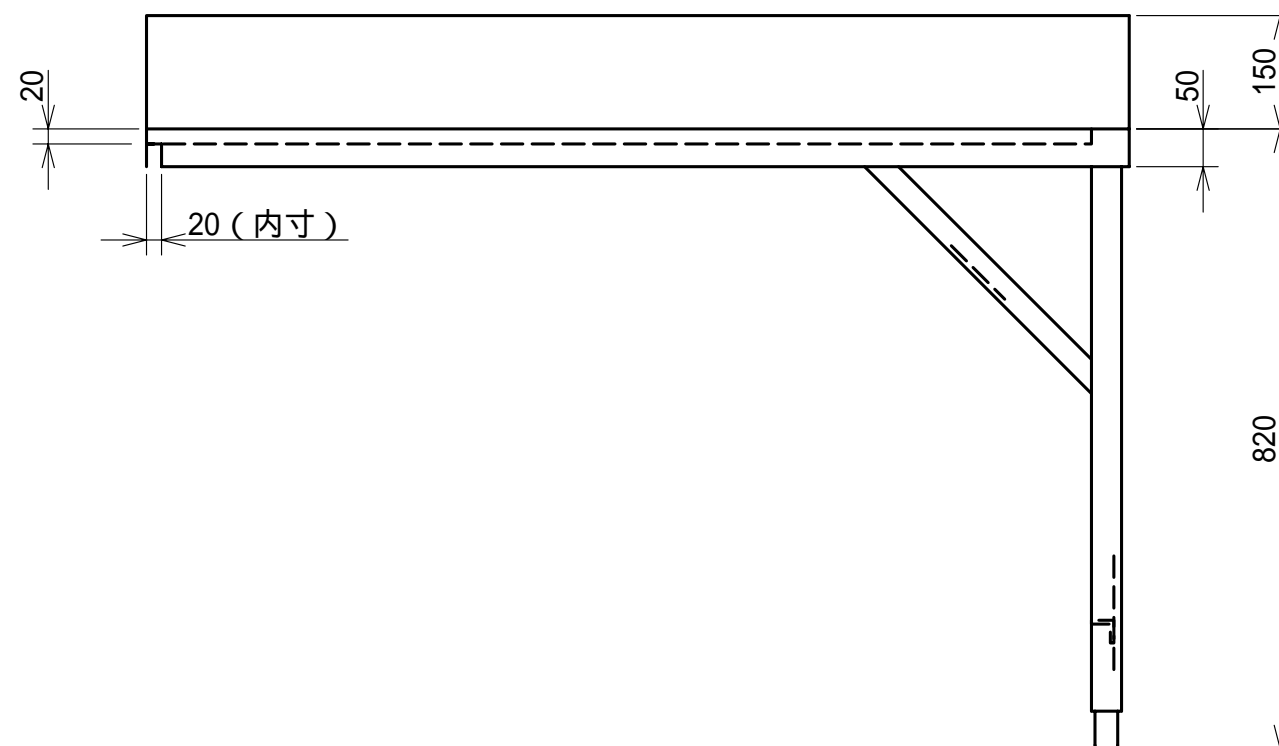
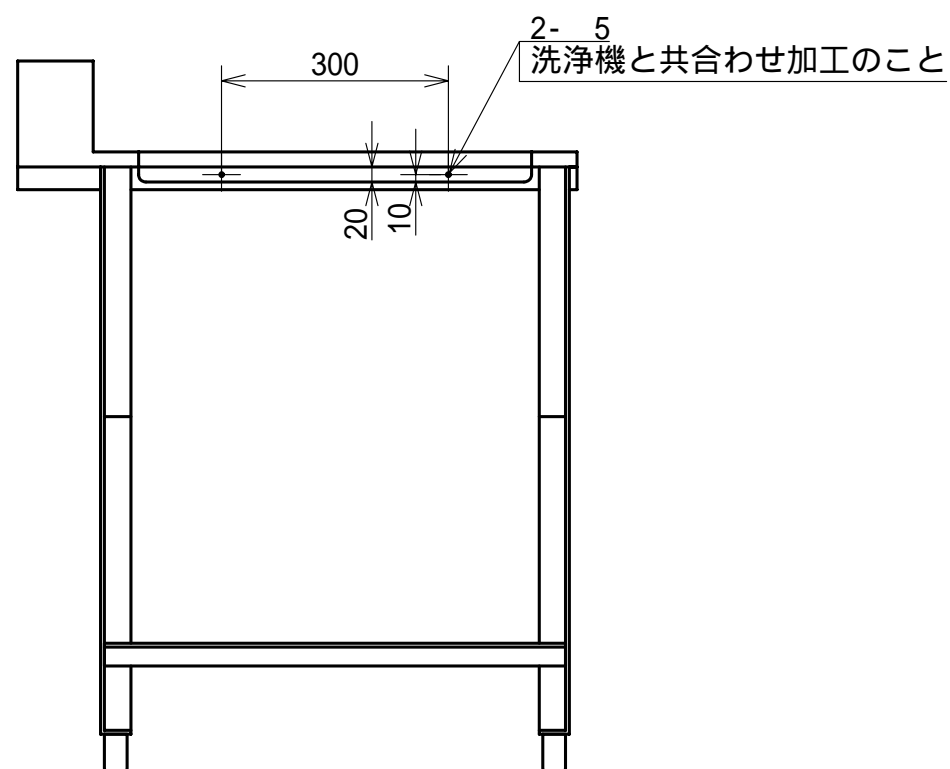
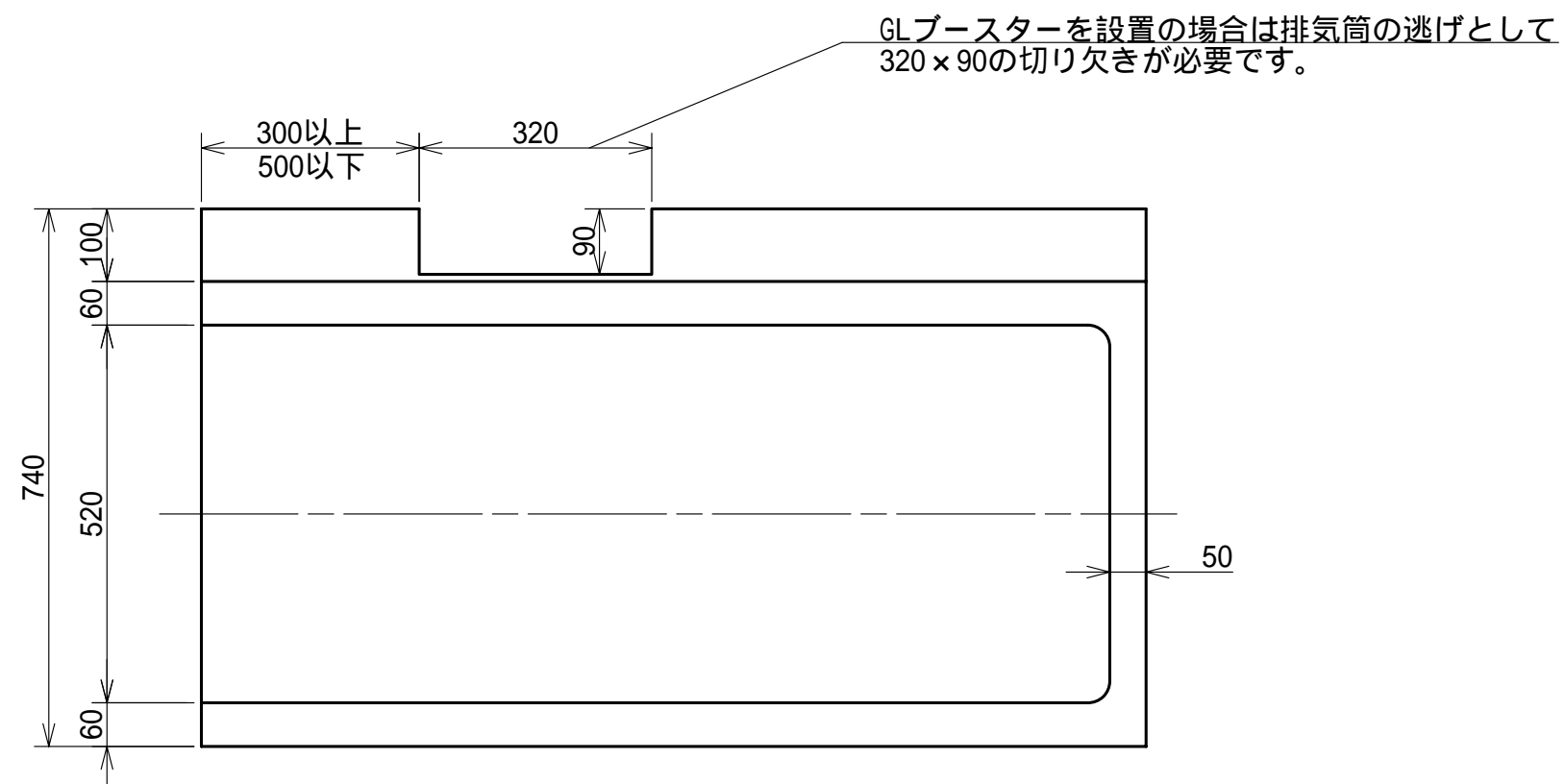
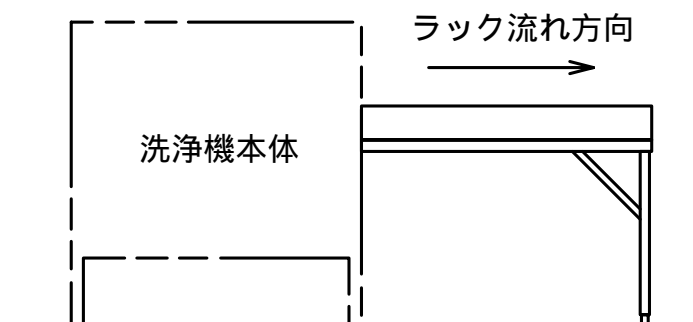
洗浄機と共合わせ加工のこと
2-5

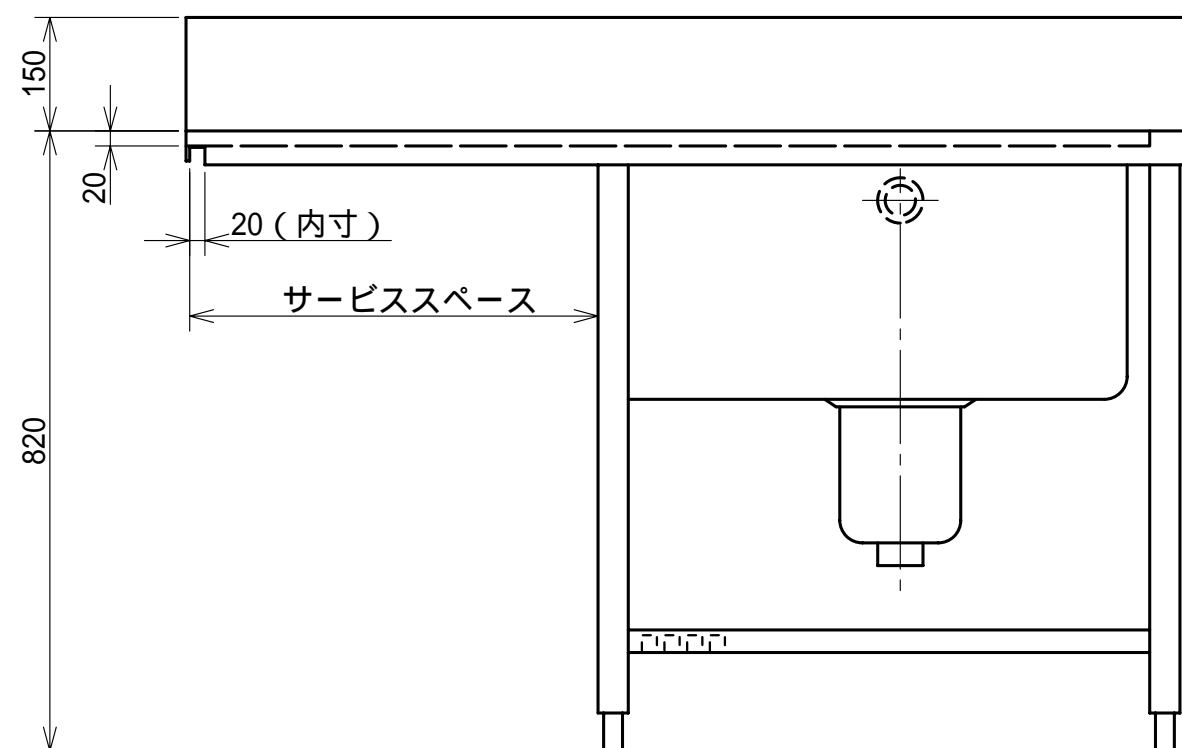
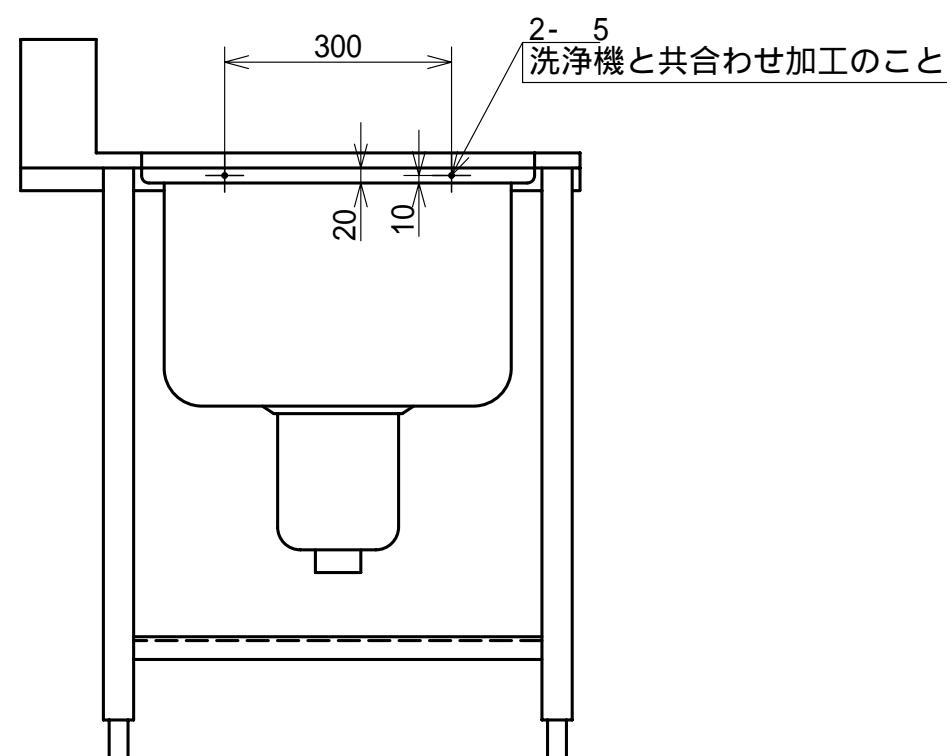
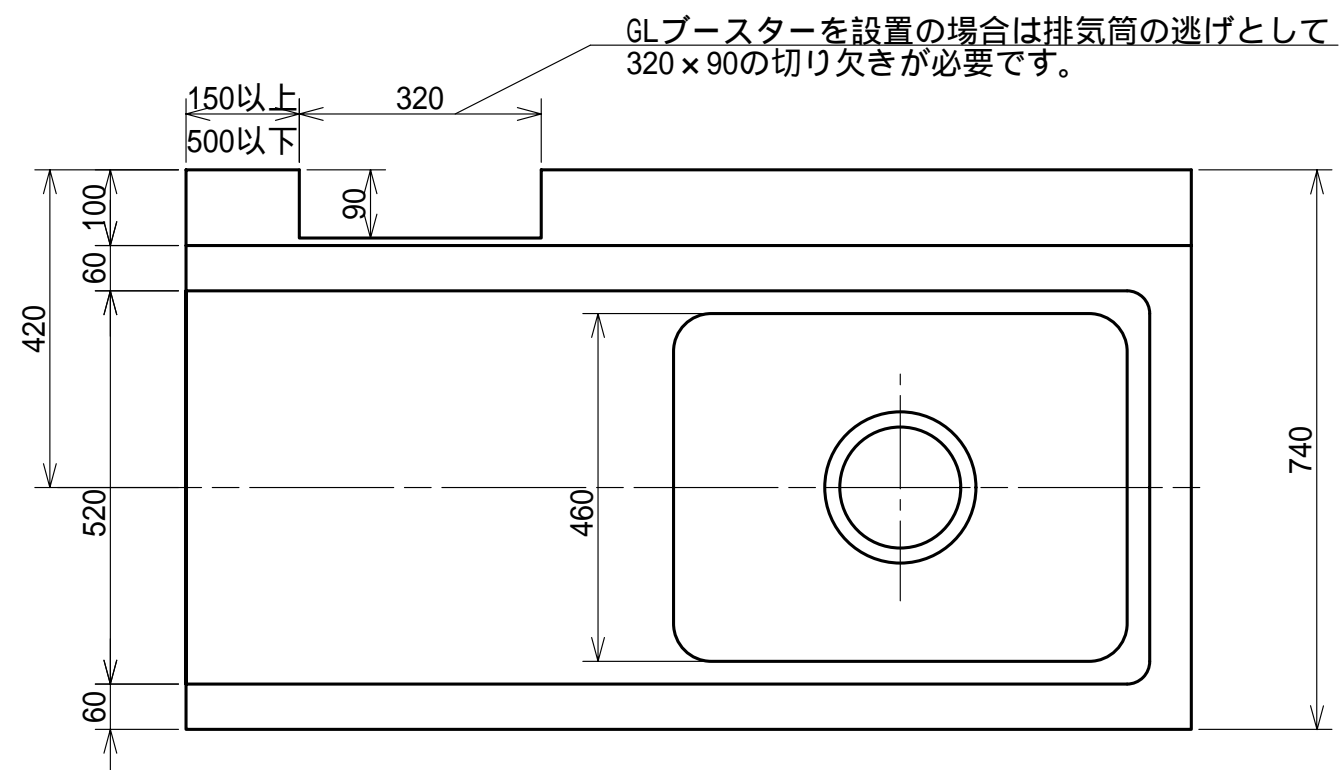
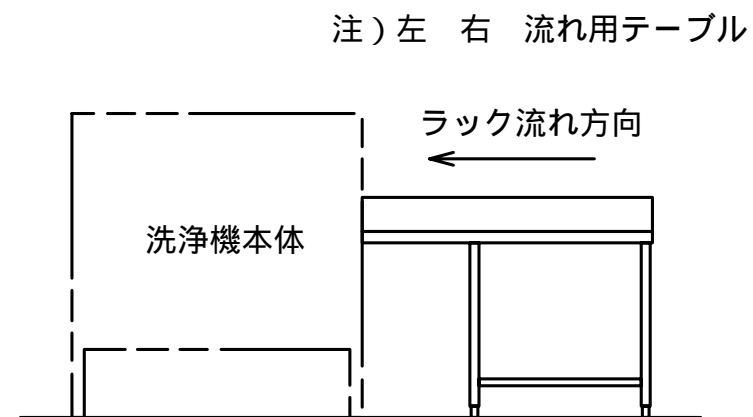


サービススペース

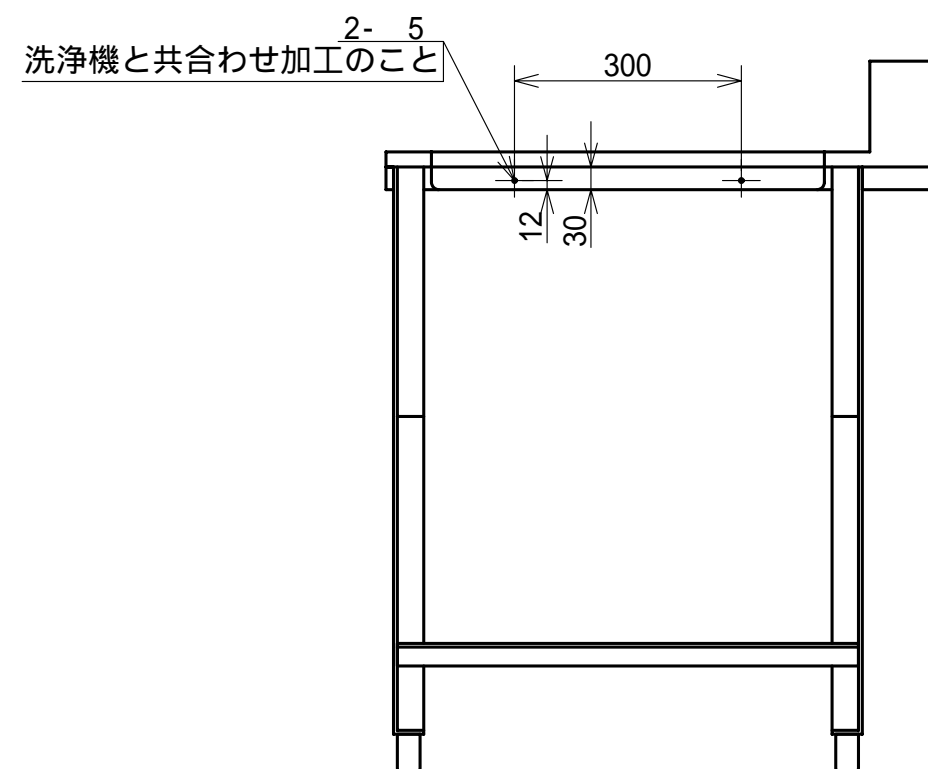
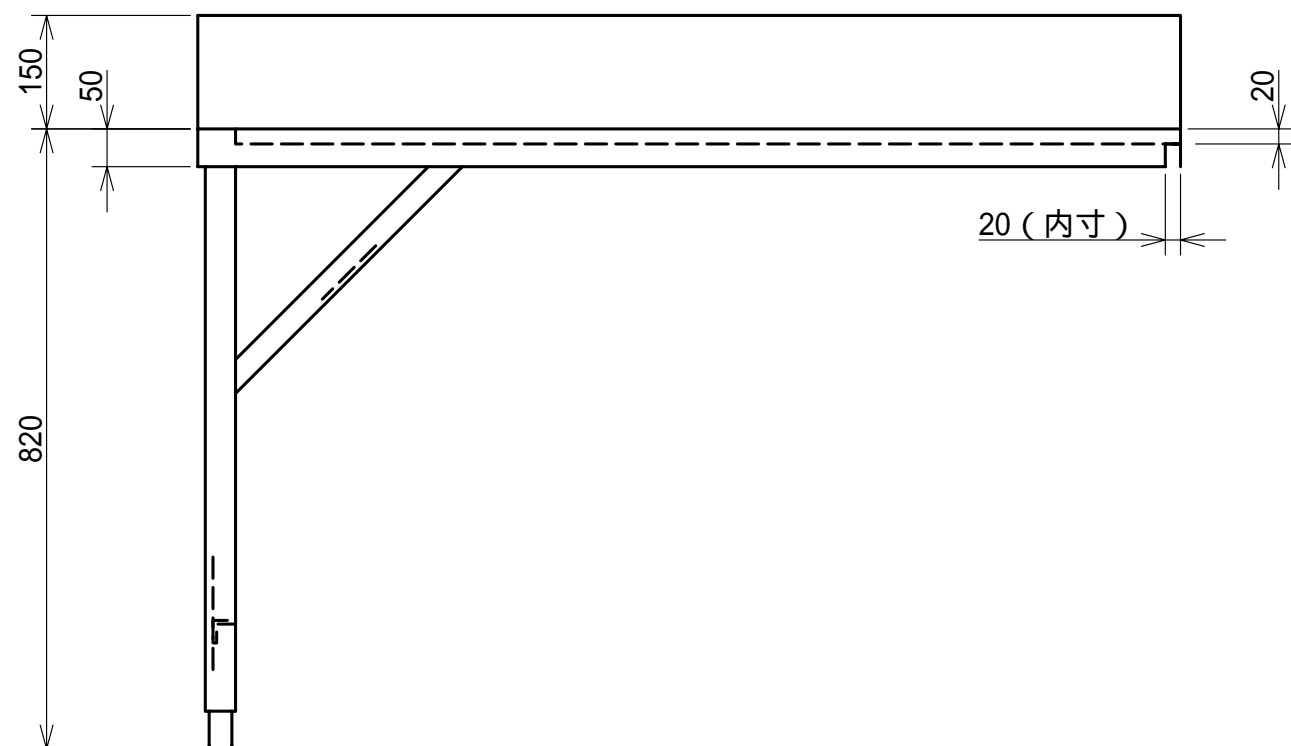
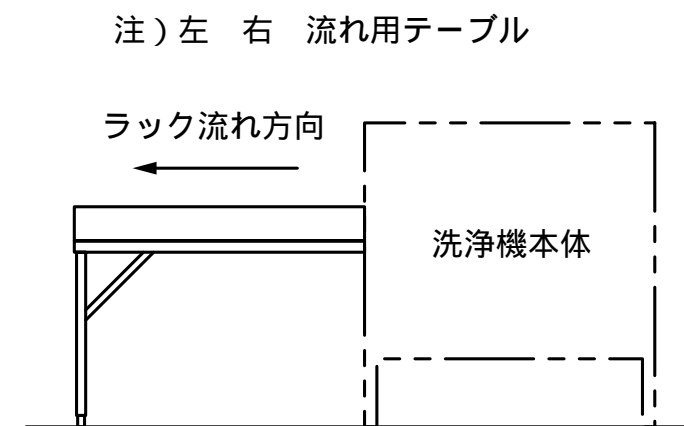
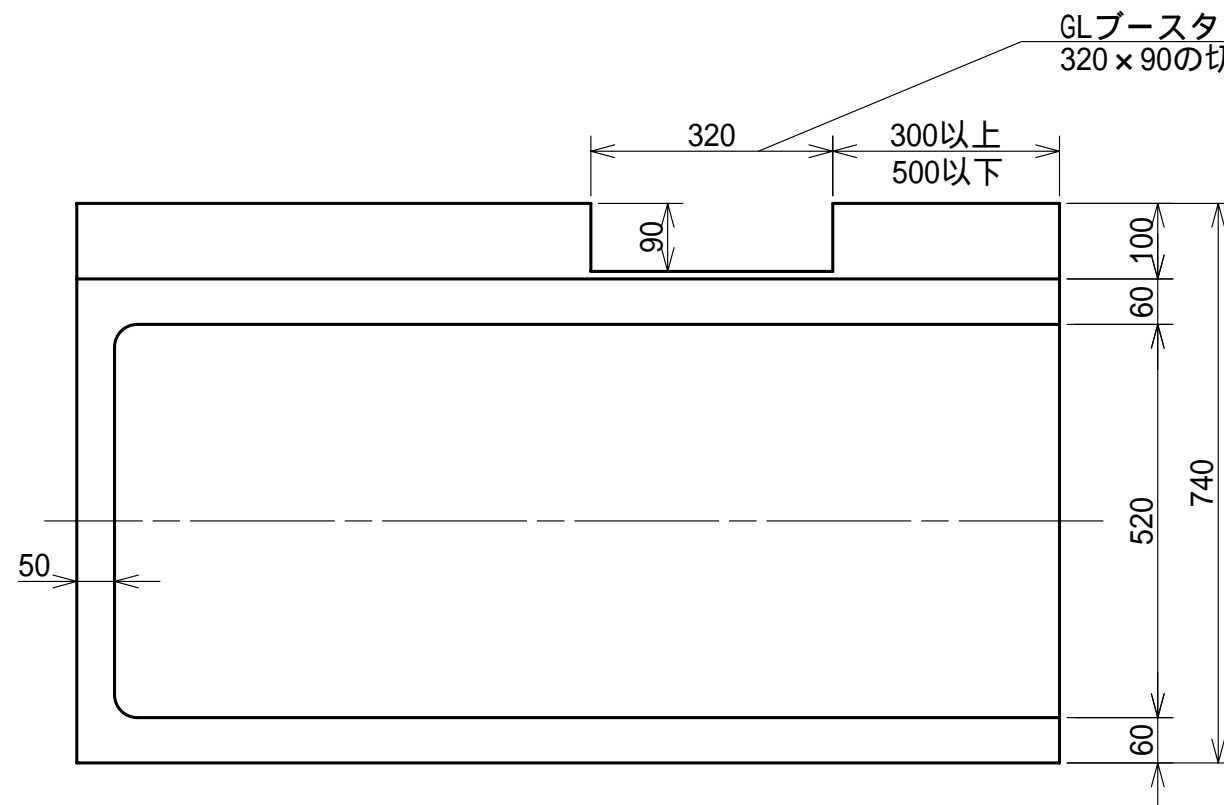
GLブースター : 450以上
GSH : 280以上
E : 240以上

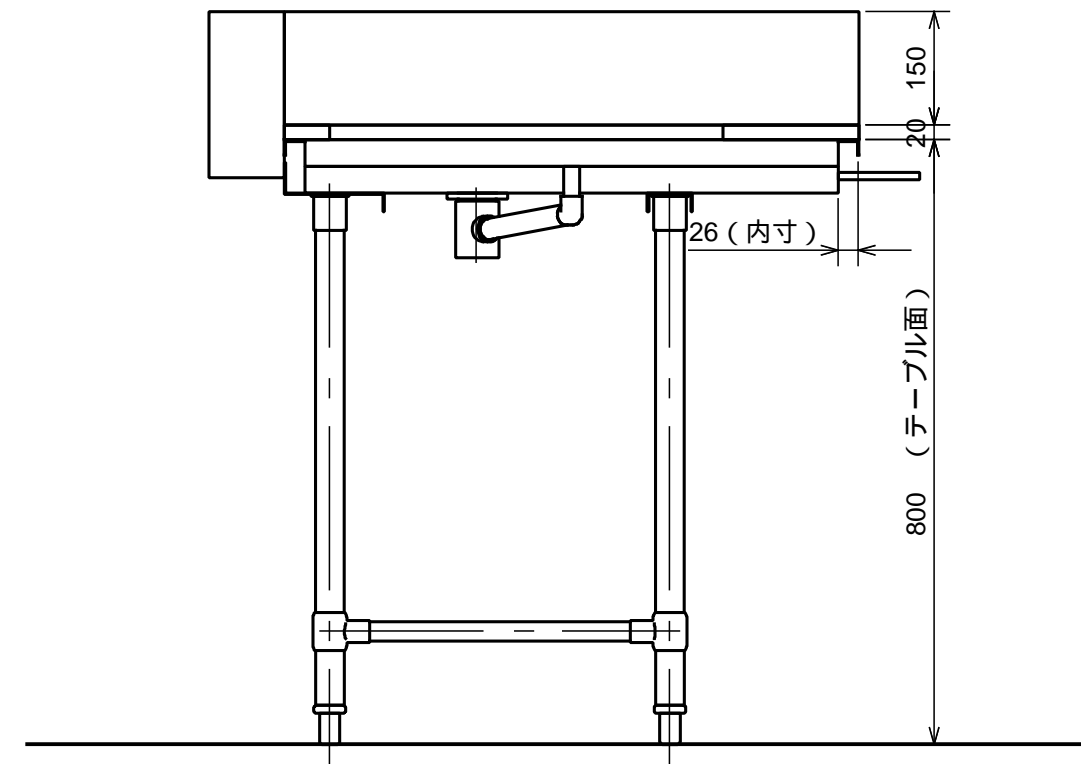
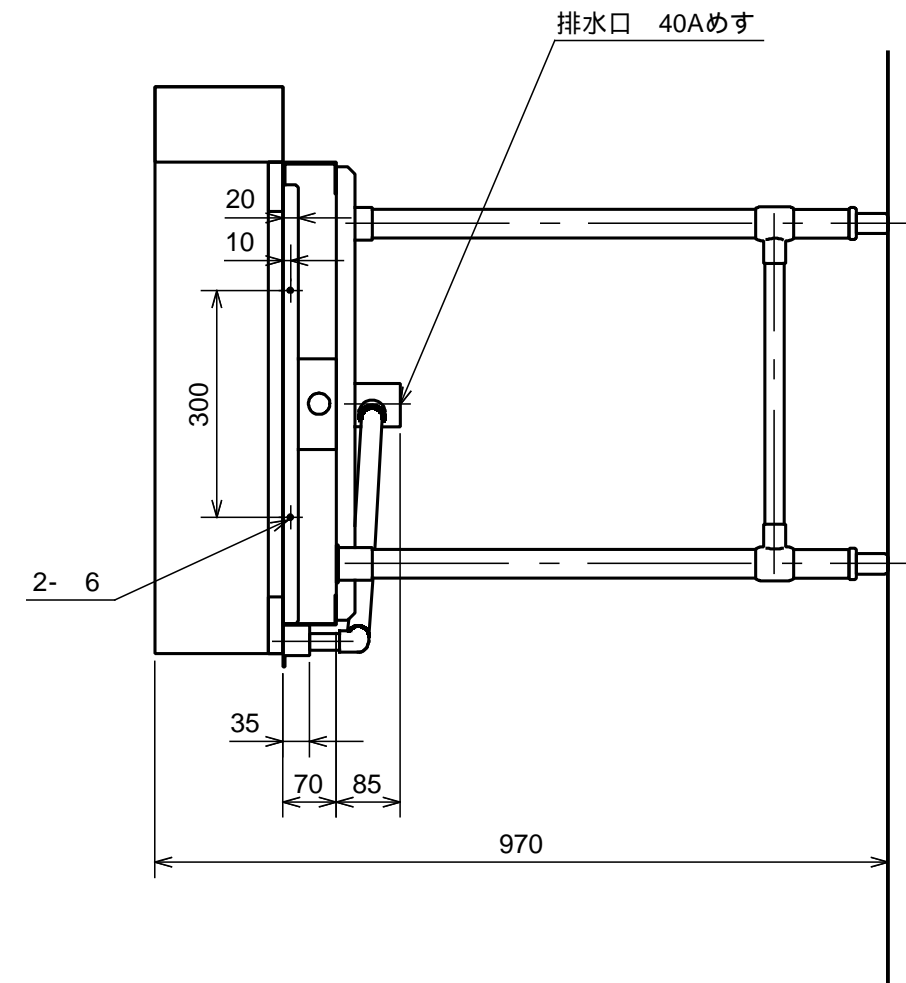
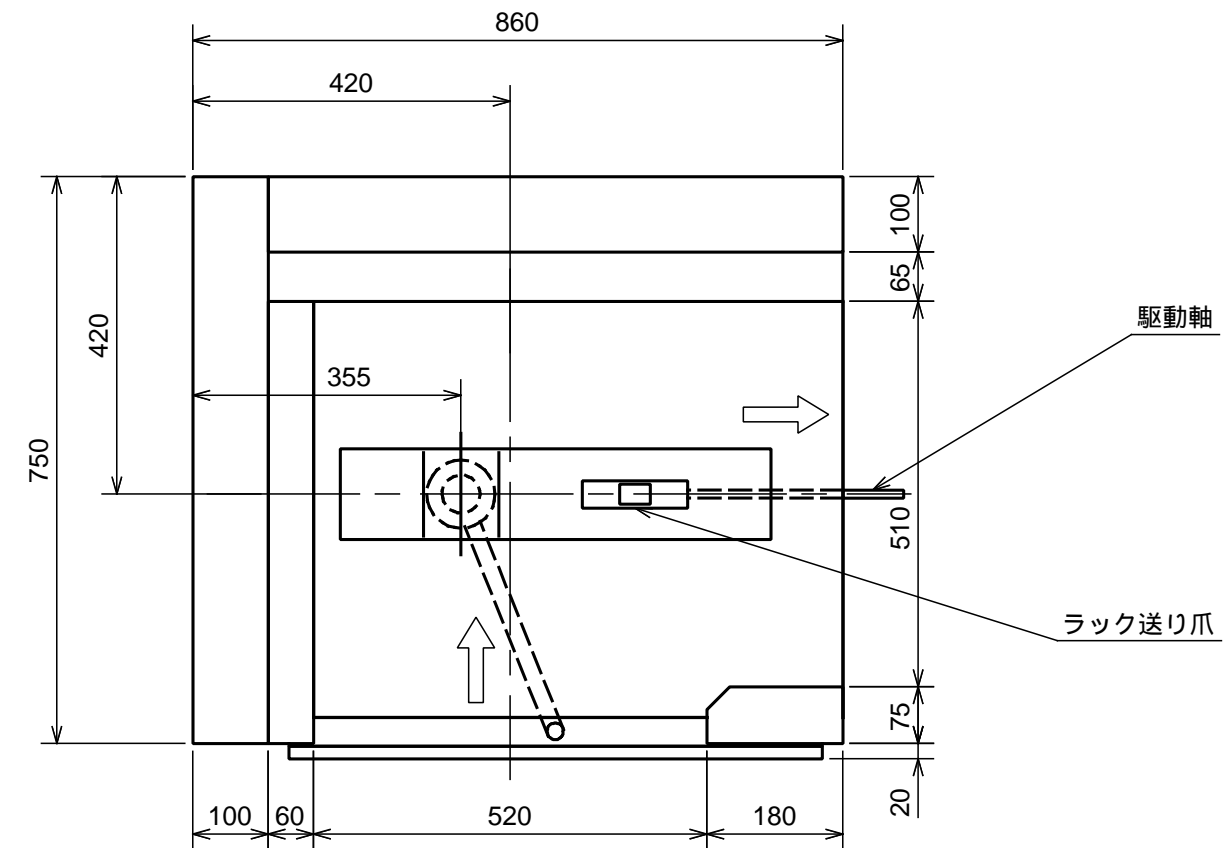
注) 左 右 流れ用テーブル

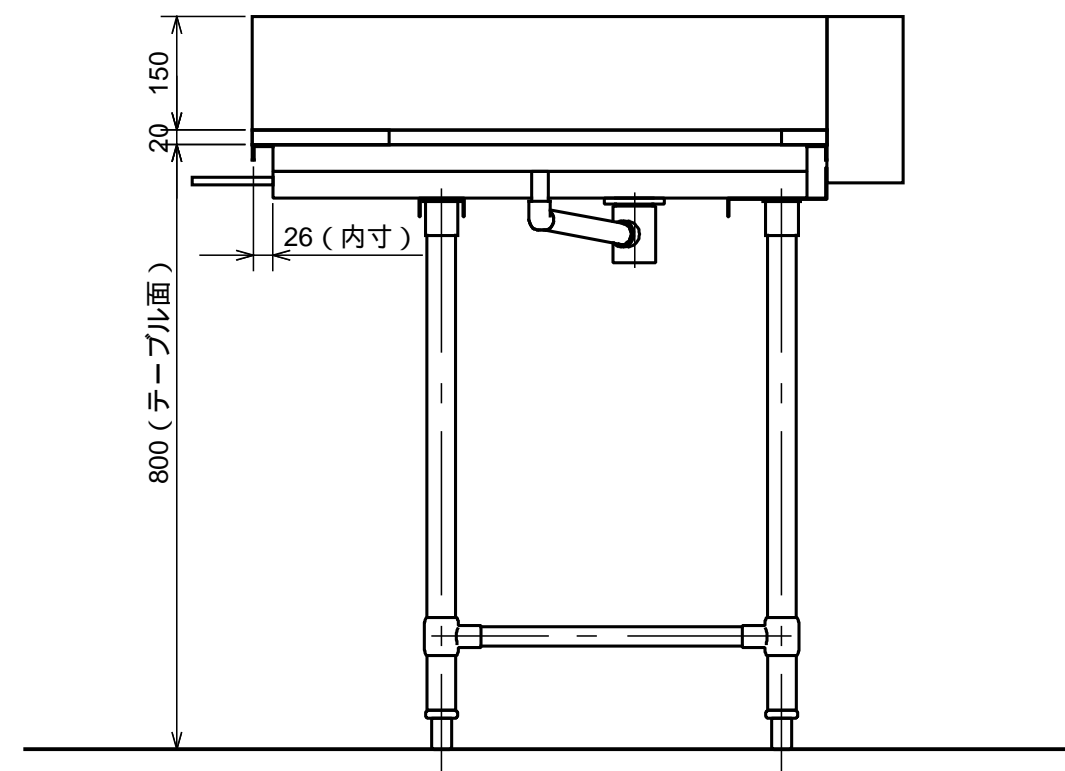
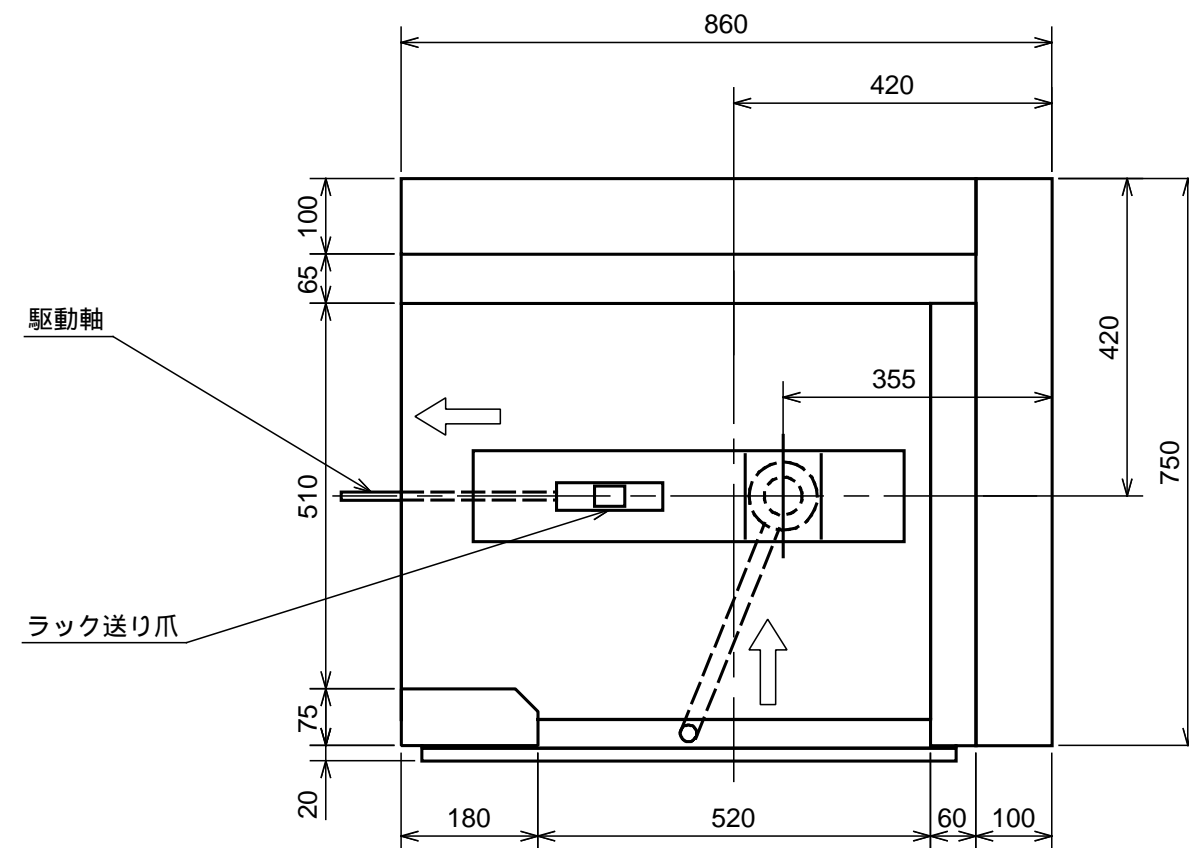
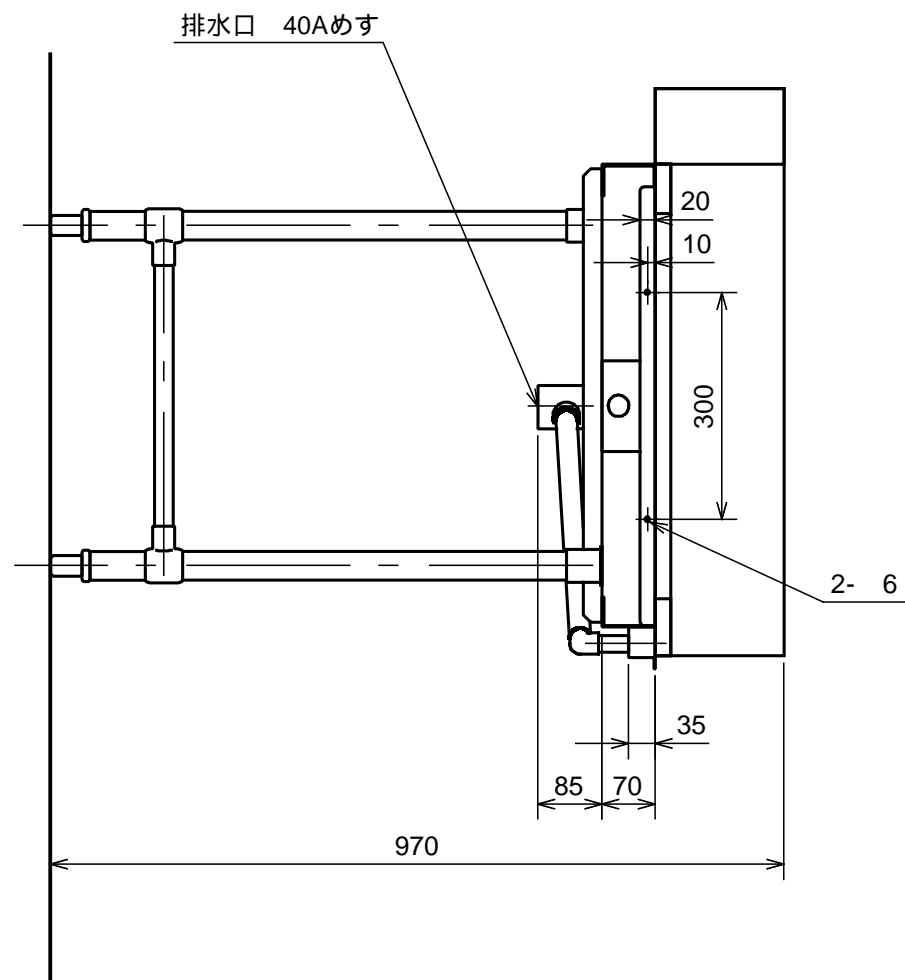


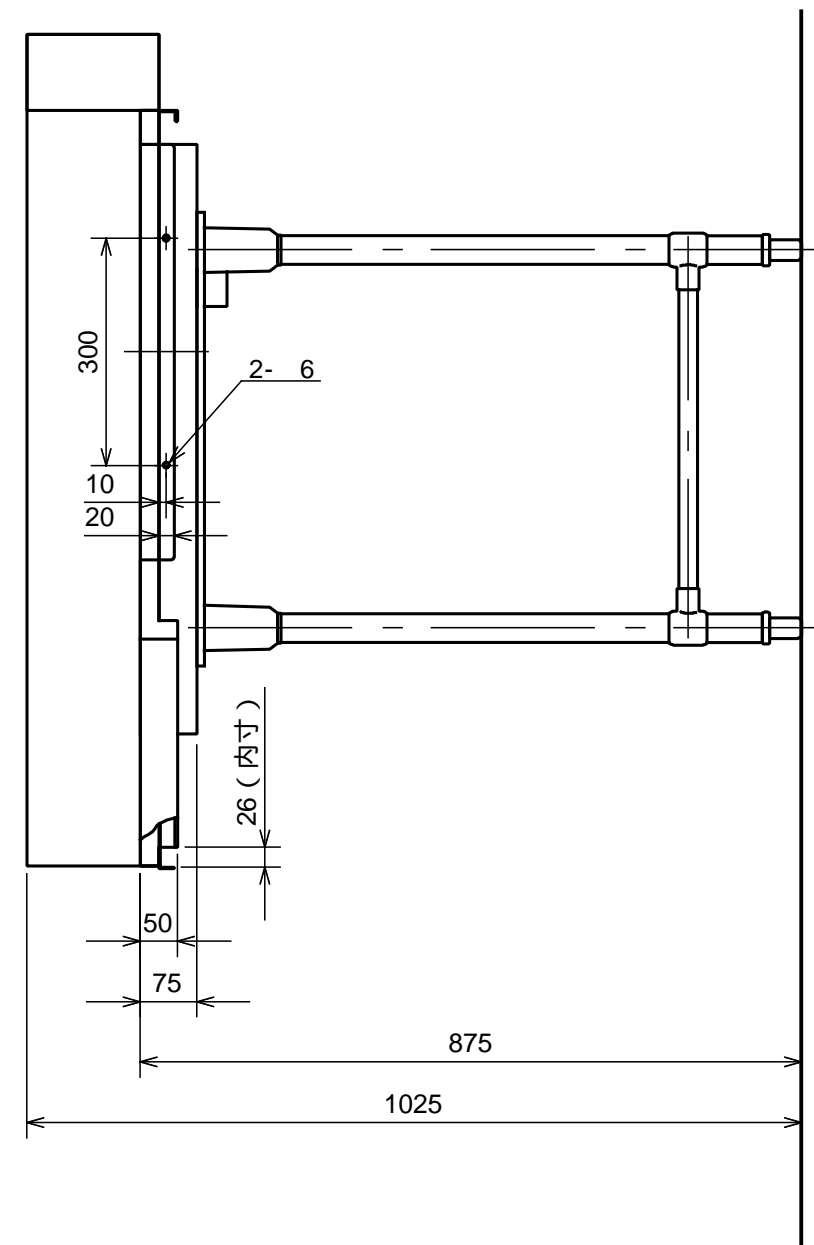
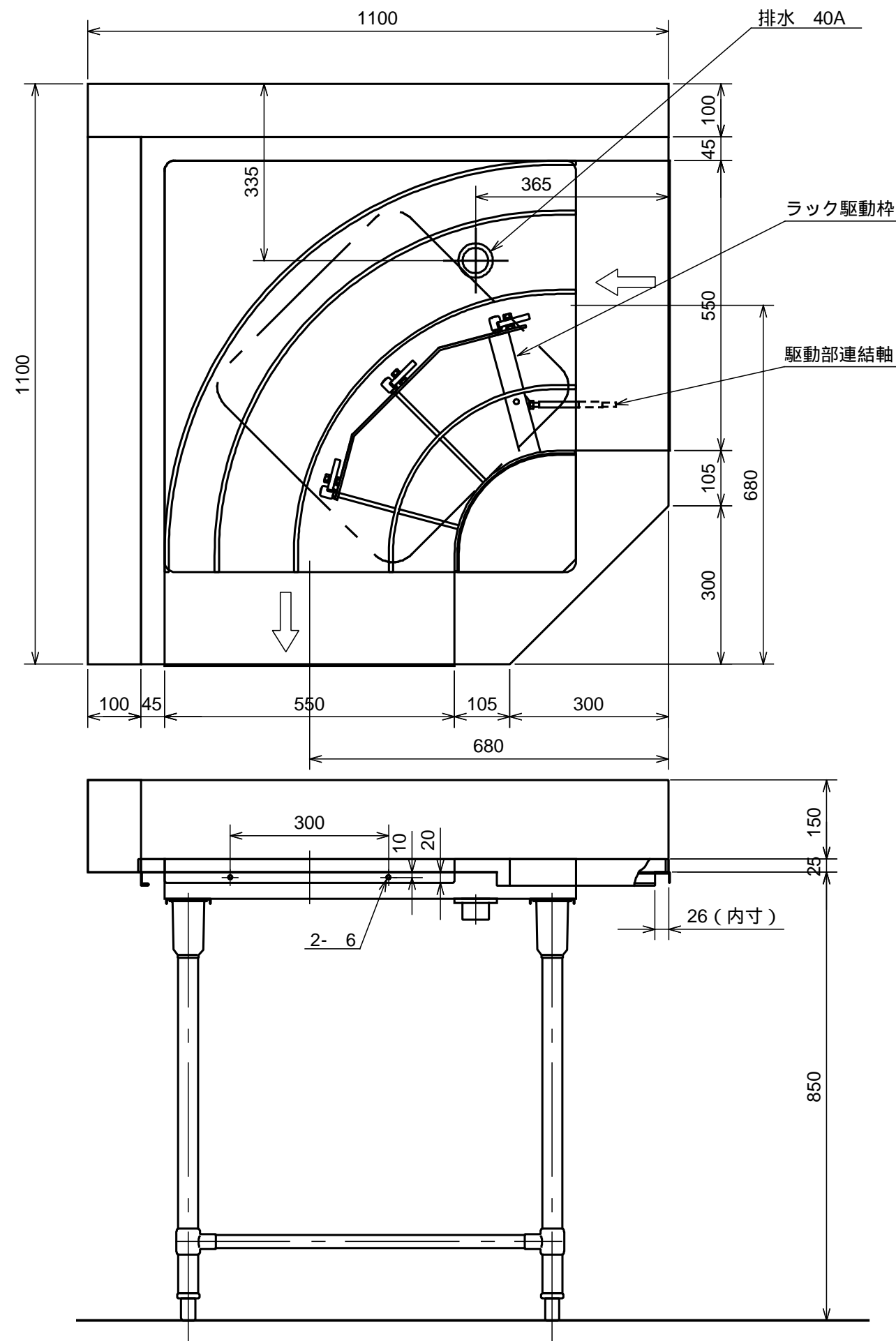


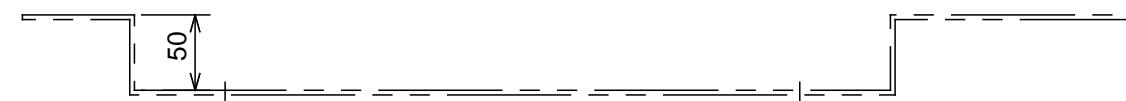
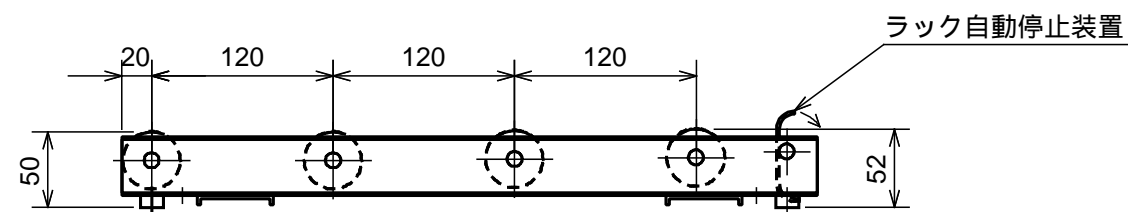
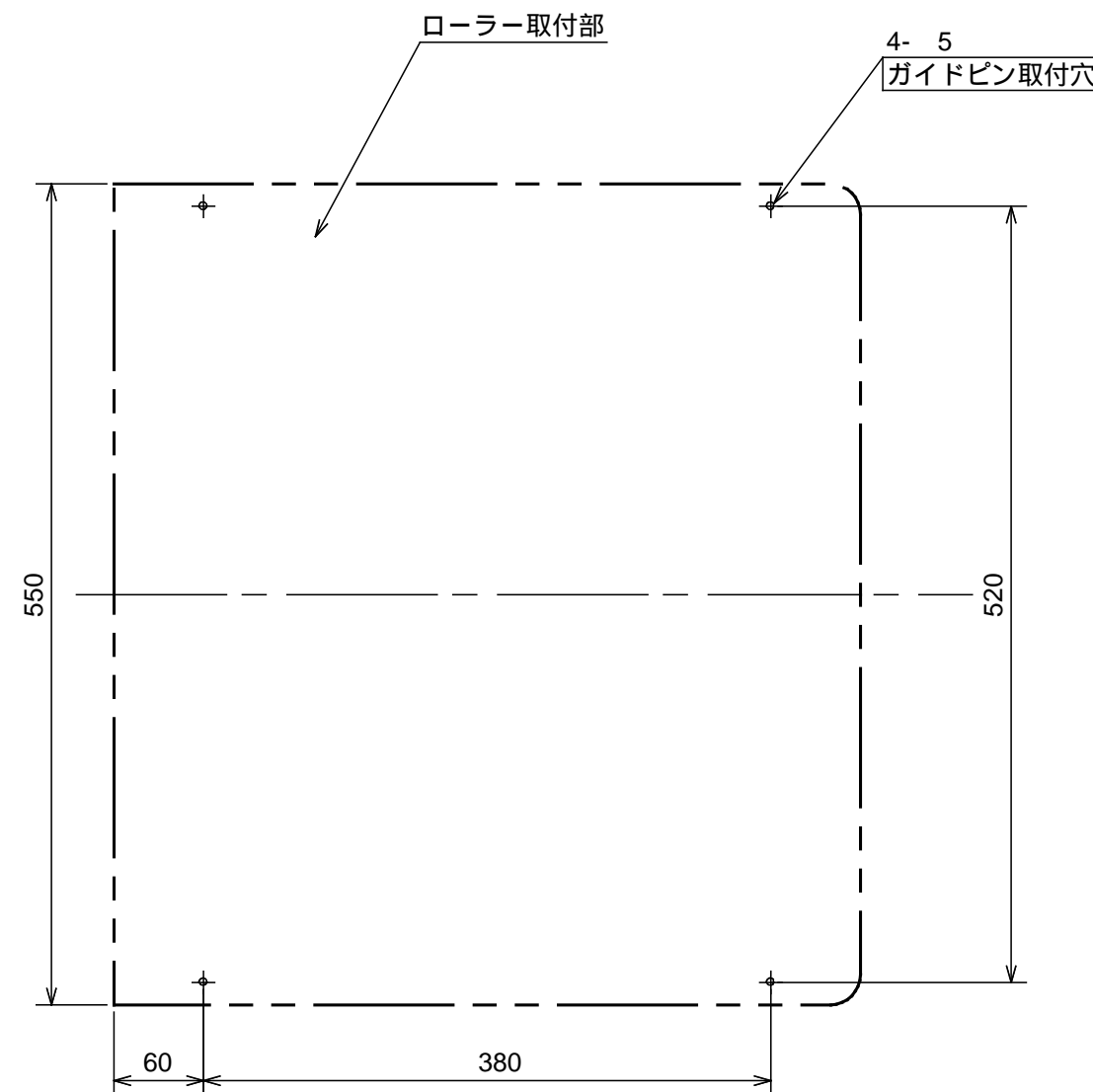
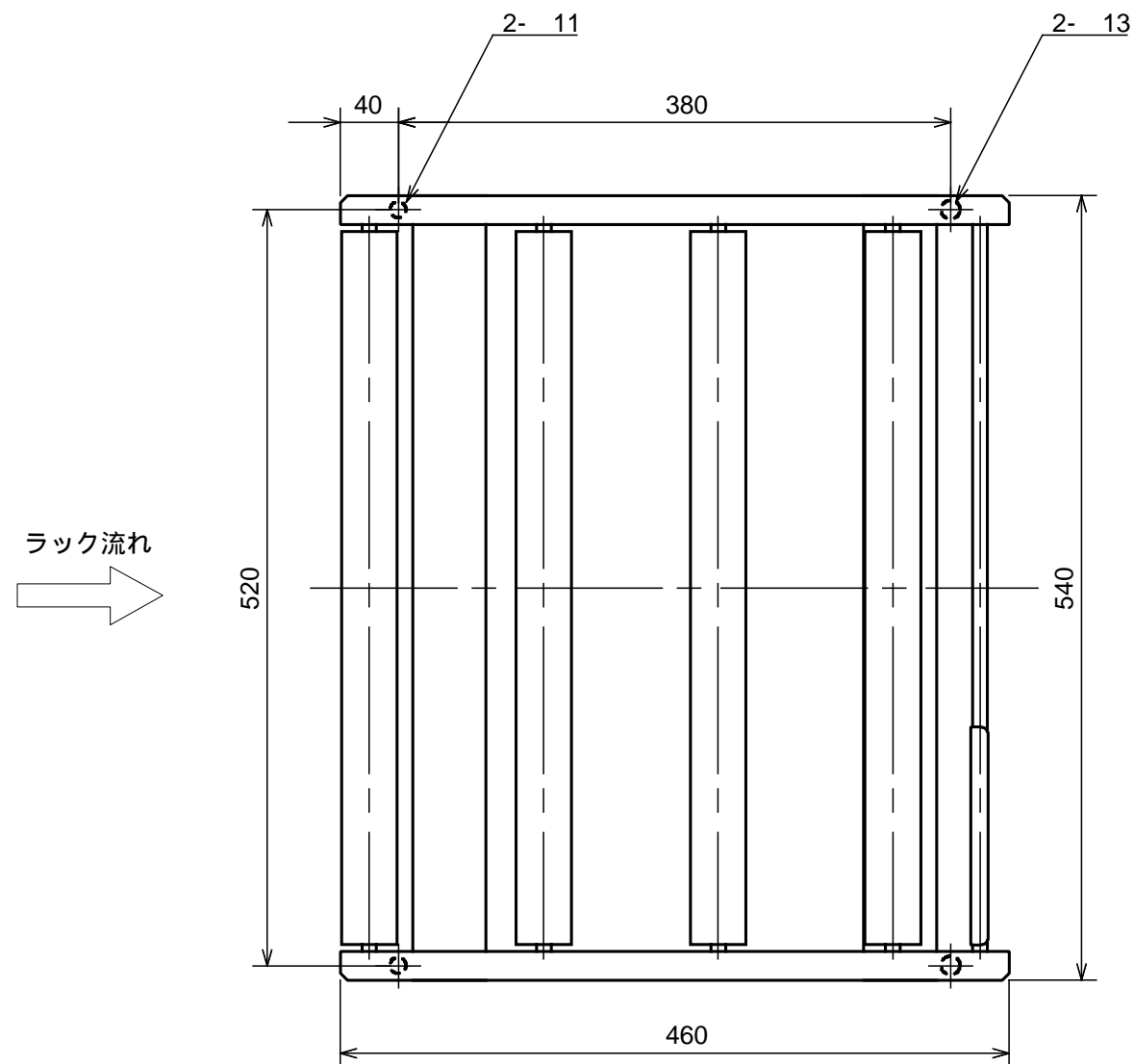
サービススペース
GLブースター : 450以上
GSH : 280以上
E : 240以上





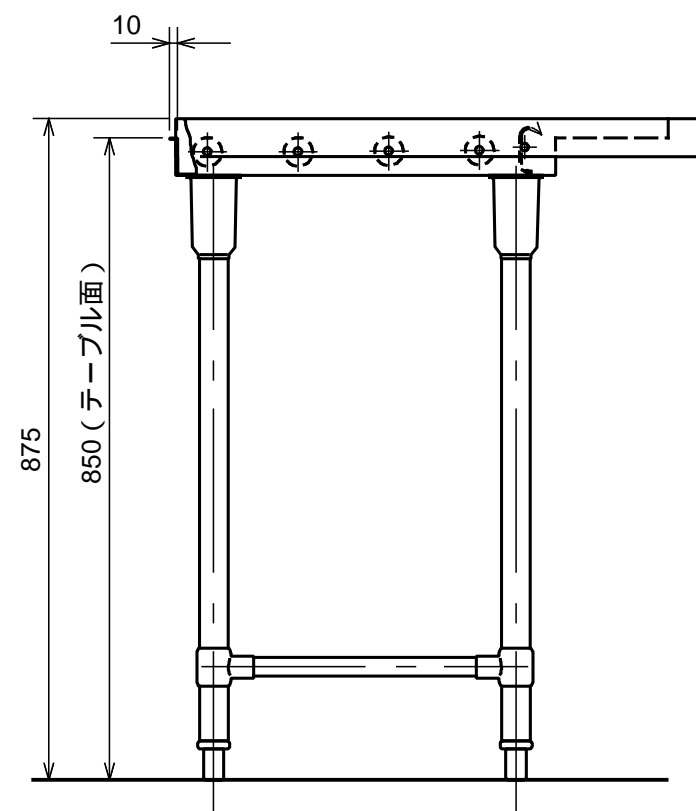
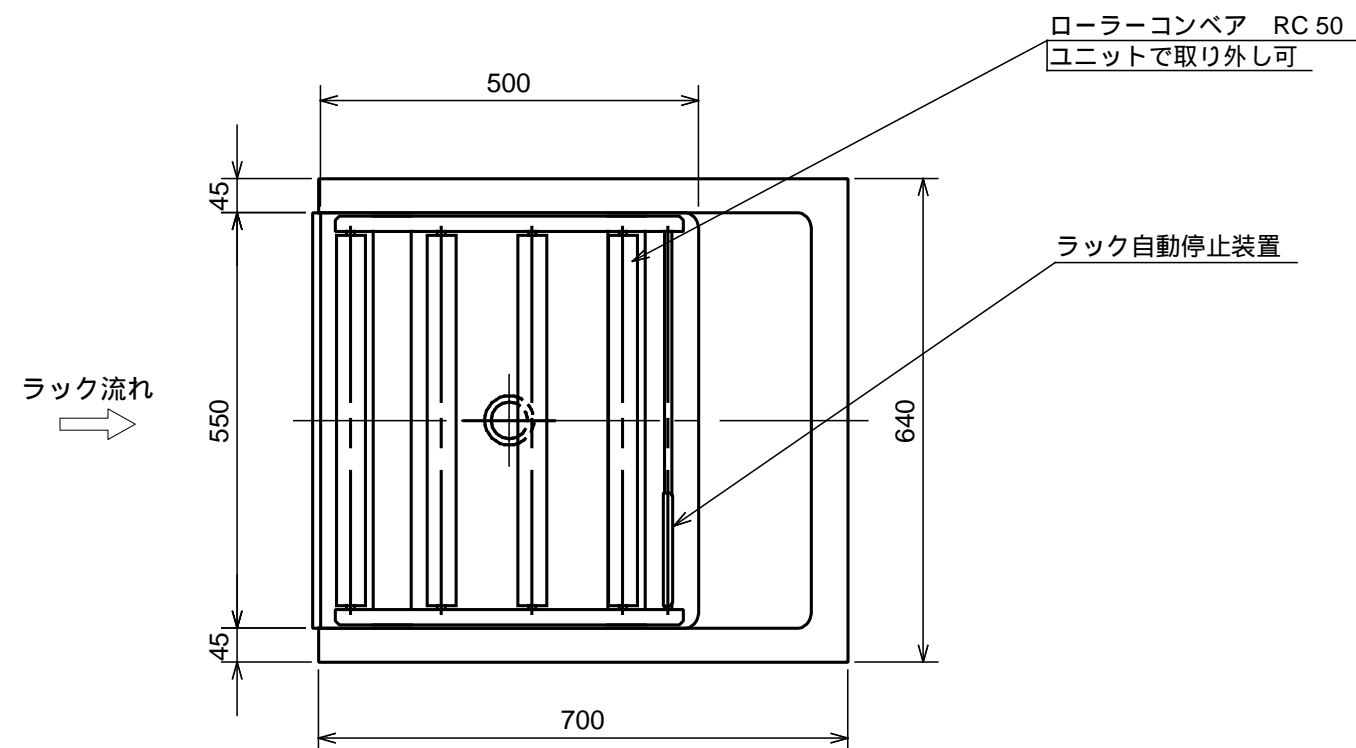






ローラーテーブル加工図

印寸法の変更につきましては別途お問い合わせください。



印寸法は停止位置確認のうえ取付のこと。

ラック停止位置

50以上

35

151

ラック

65

近接スイッチ

マグネット

ラックストッパー作動範囲

45°

45°

リード線6m

洗浄機接続コネクター

50

配線取り出し孔

取付孔（2- 6）

95

31

11

54

80

ラックスライド方向

ラックスライド面

 日本洗浄機株式会社

検 図
担 当 Otani
年 月 日 01.7.11

品 名

自動ラック停止装置

形 式

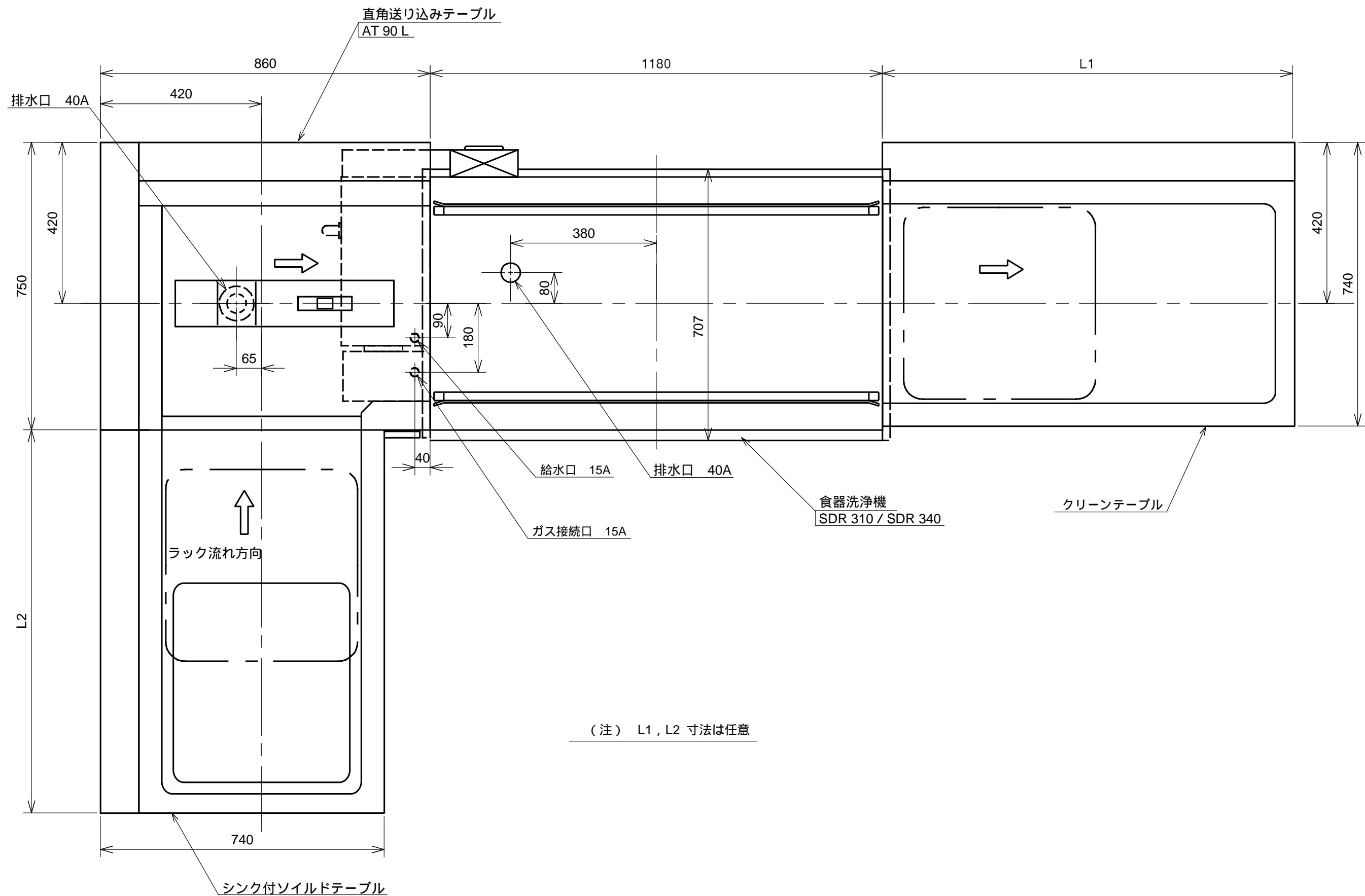
ARS-R

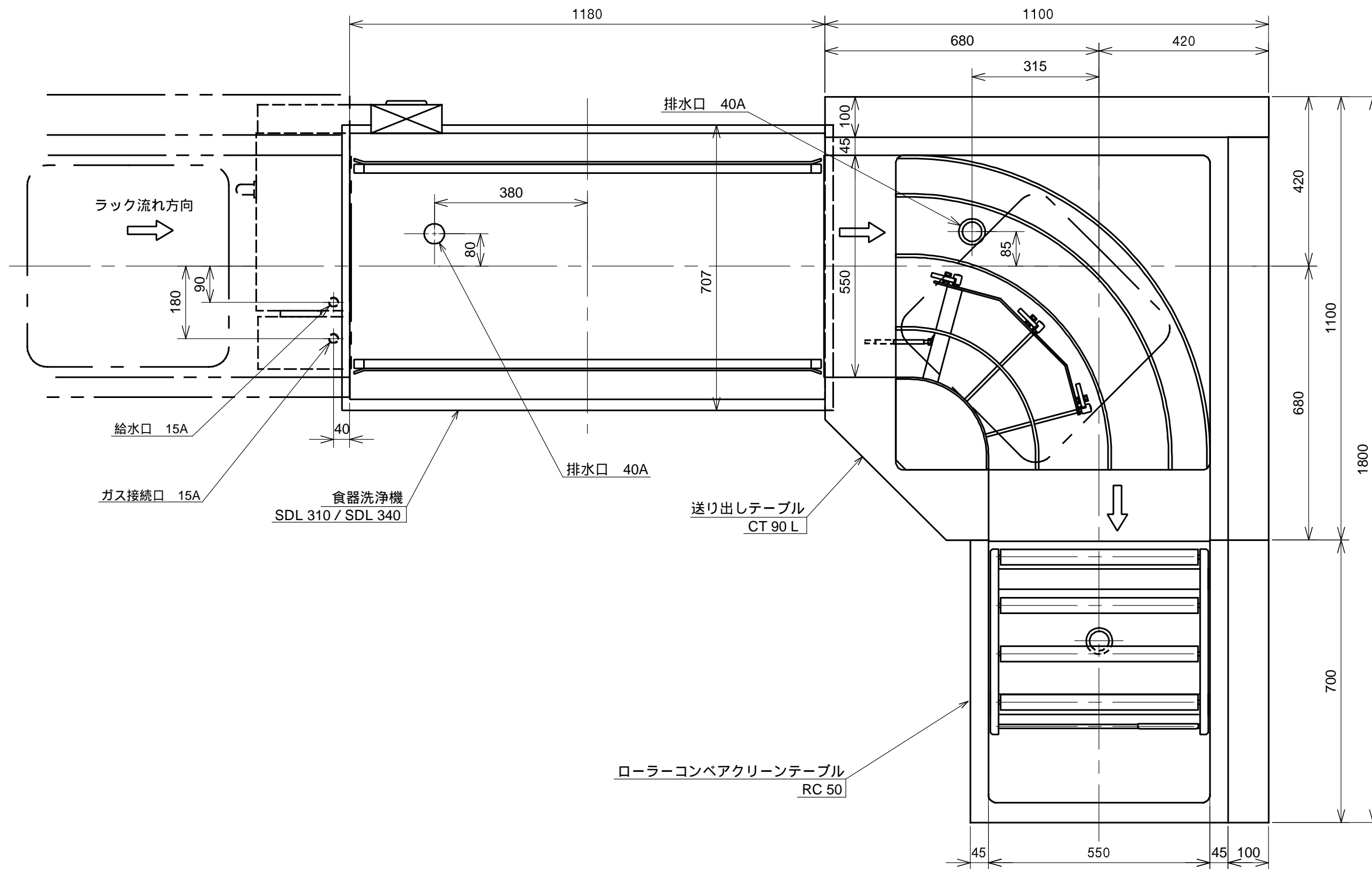
尺 度

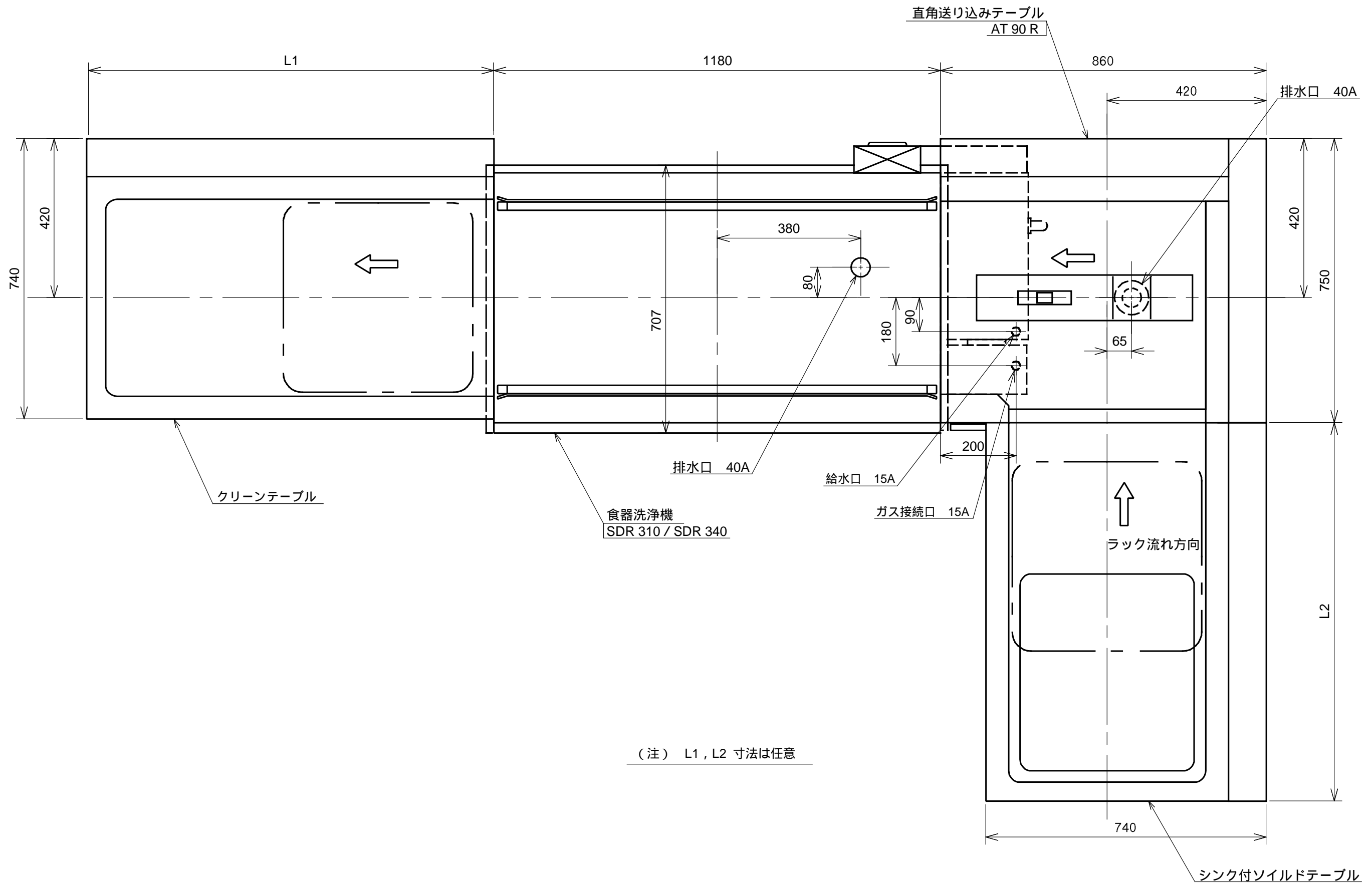
1/1

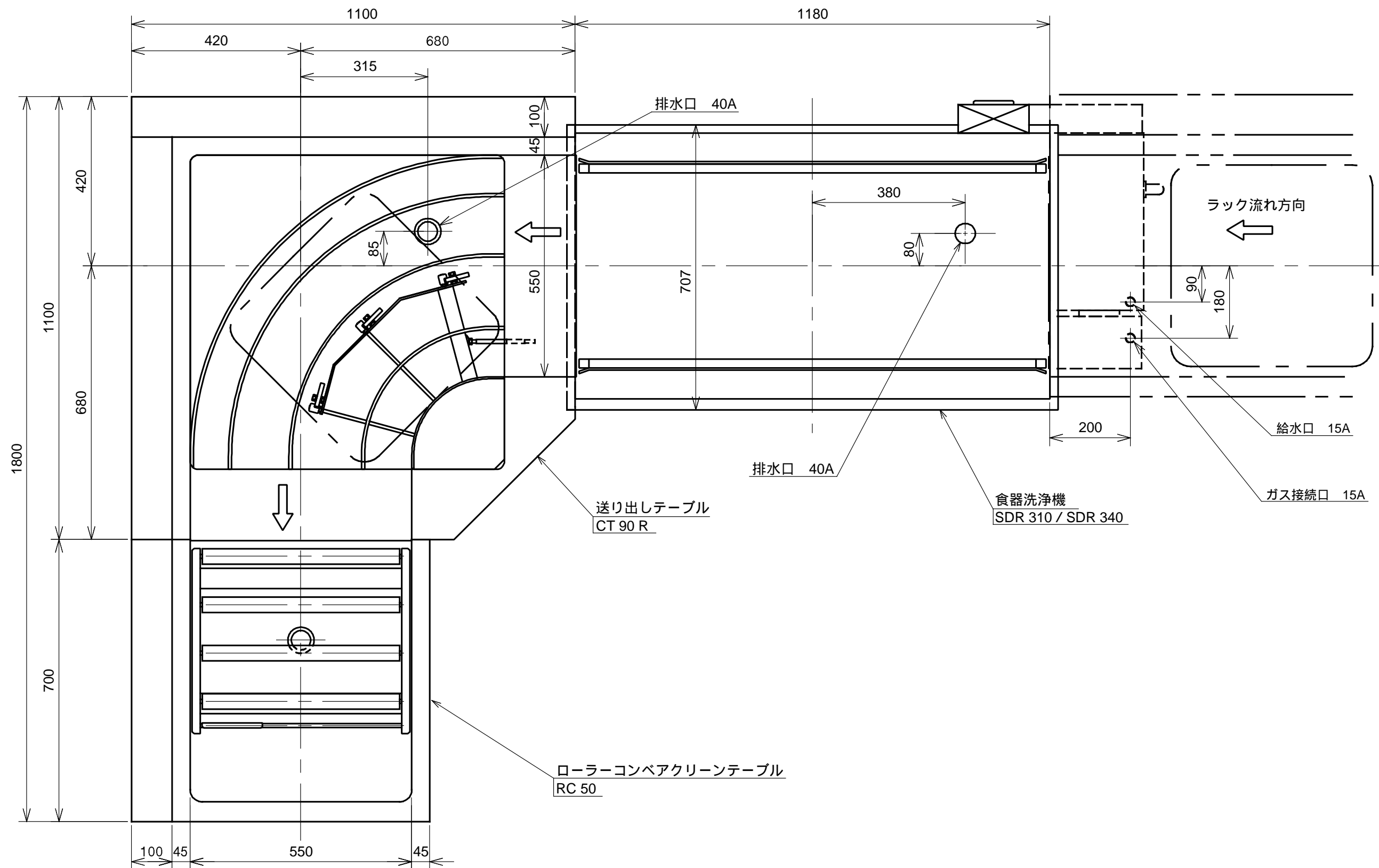
図 番

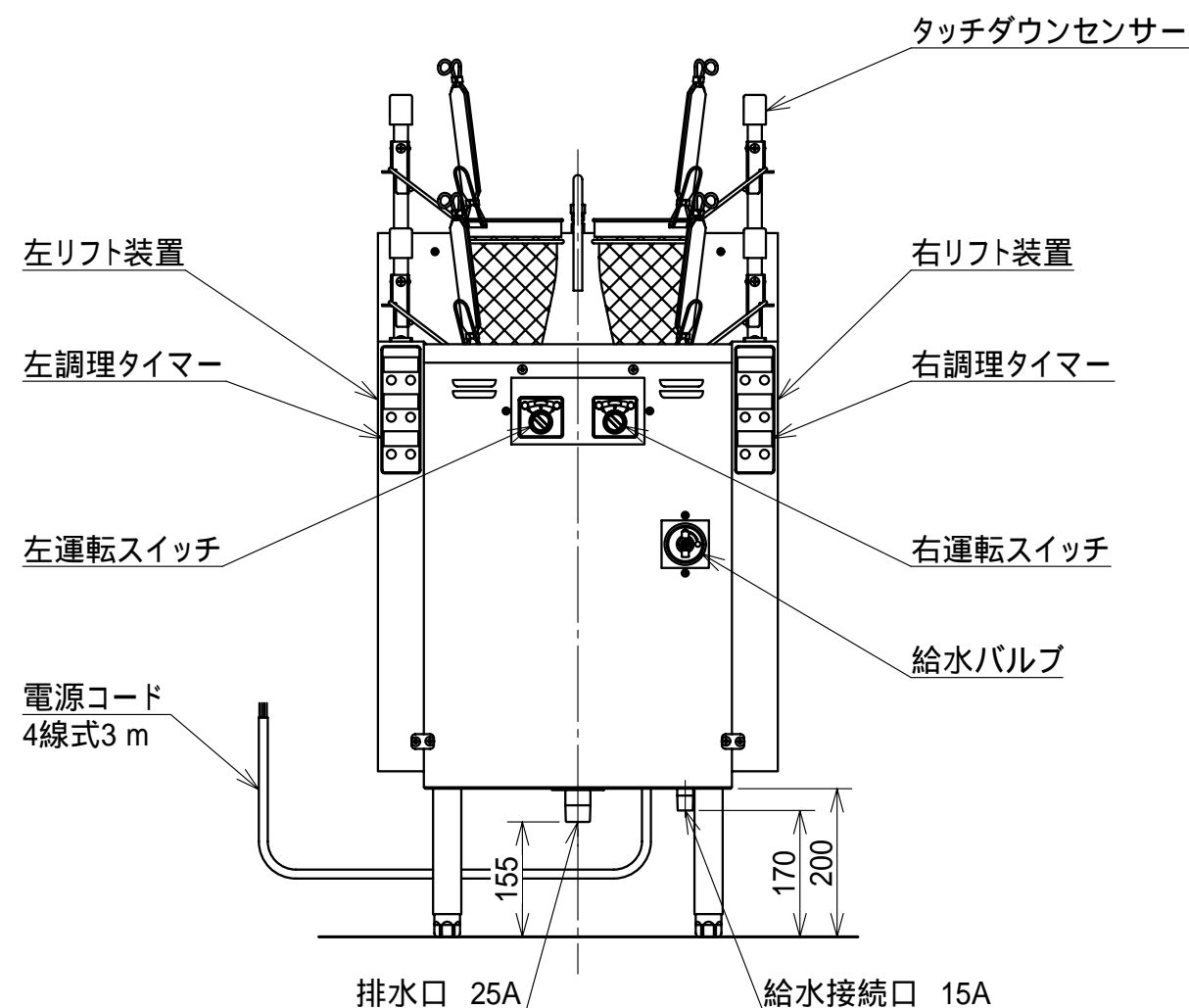
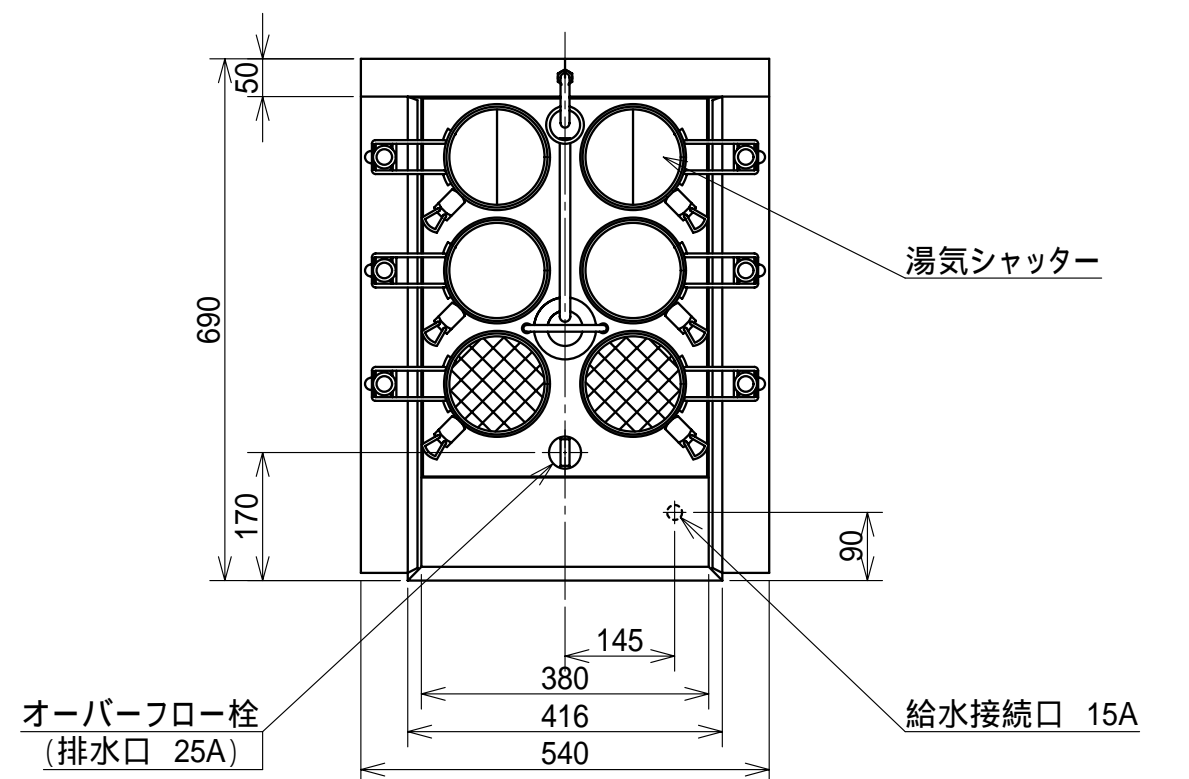
A320-093B





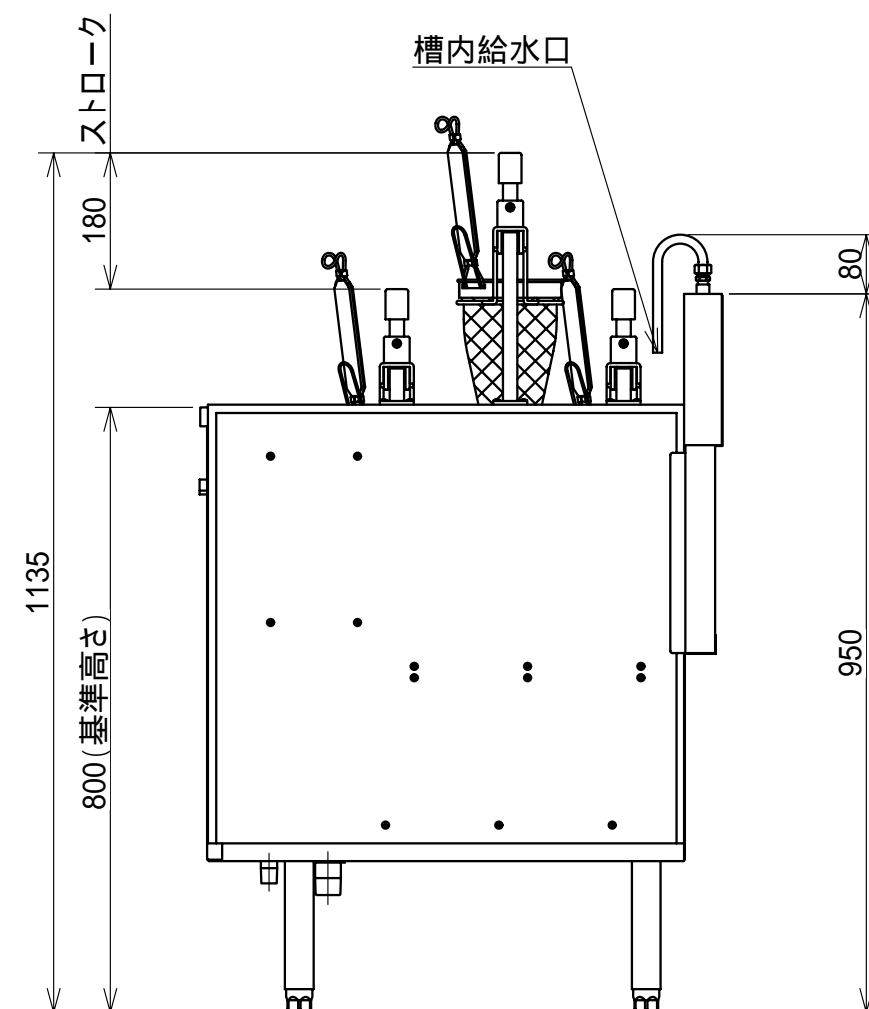






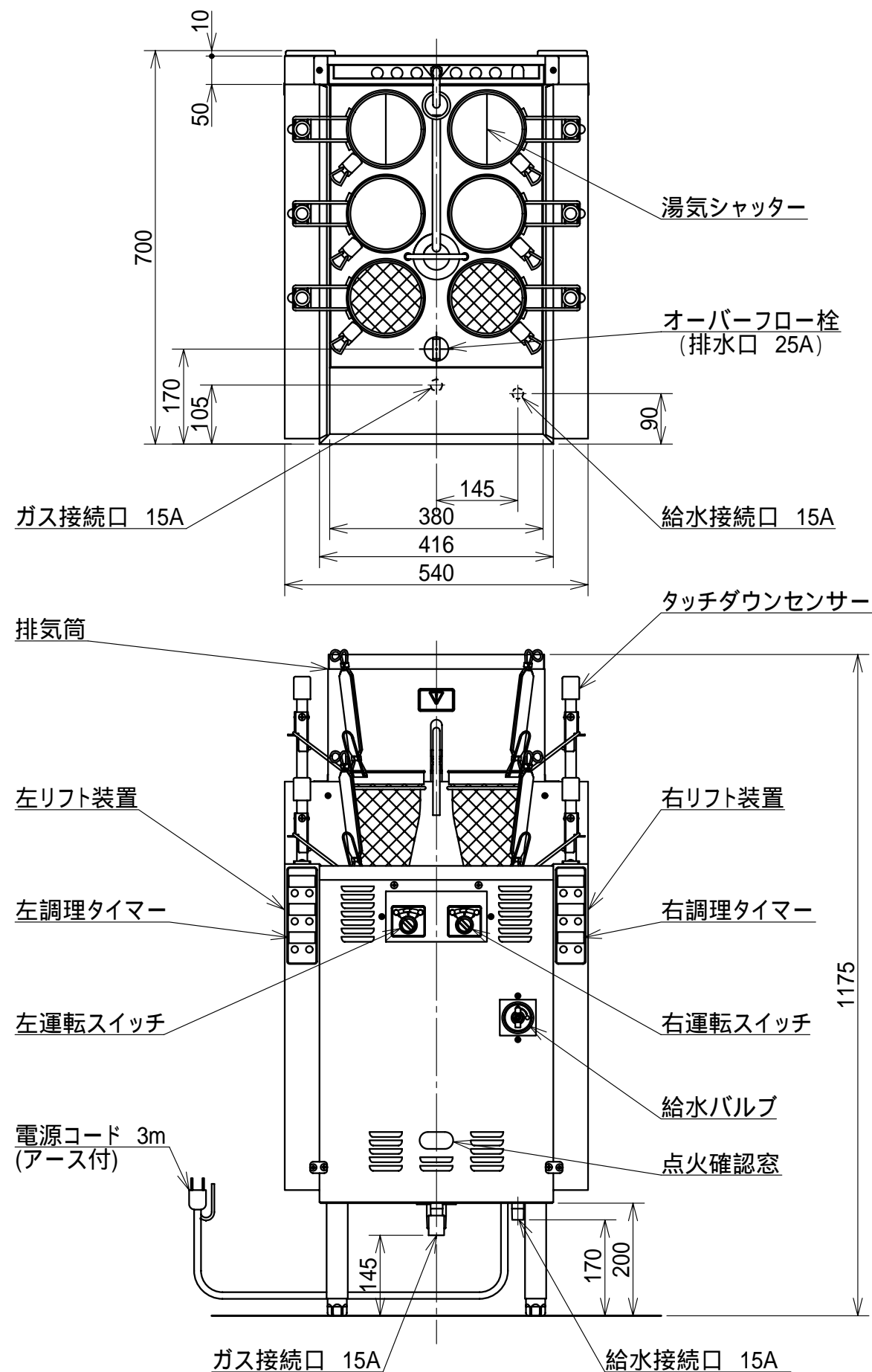
リフト装置 (左、右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	デジタル設定(設定範囲 0～99分59秒)
槽の容量		約 50L
沸き上がり時間		沸き上がり約 37分(15 ～100)
電気ヒーター		9kW
空焚き防止		液面スイッチによる自動遮断
電源		三相 200V 50/60Hz
最大消費電力		9.1kW
省エネ制御(自動運転)		リフト下降時、待機時強弱自動切換え、左右独立
付属品		丸形麺かご6個
質量		約64kg

給水装置 形式認証番号
TW4002



注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して
-10, +80

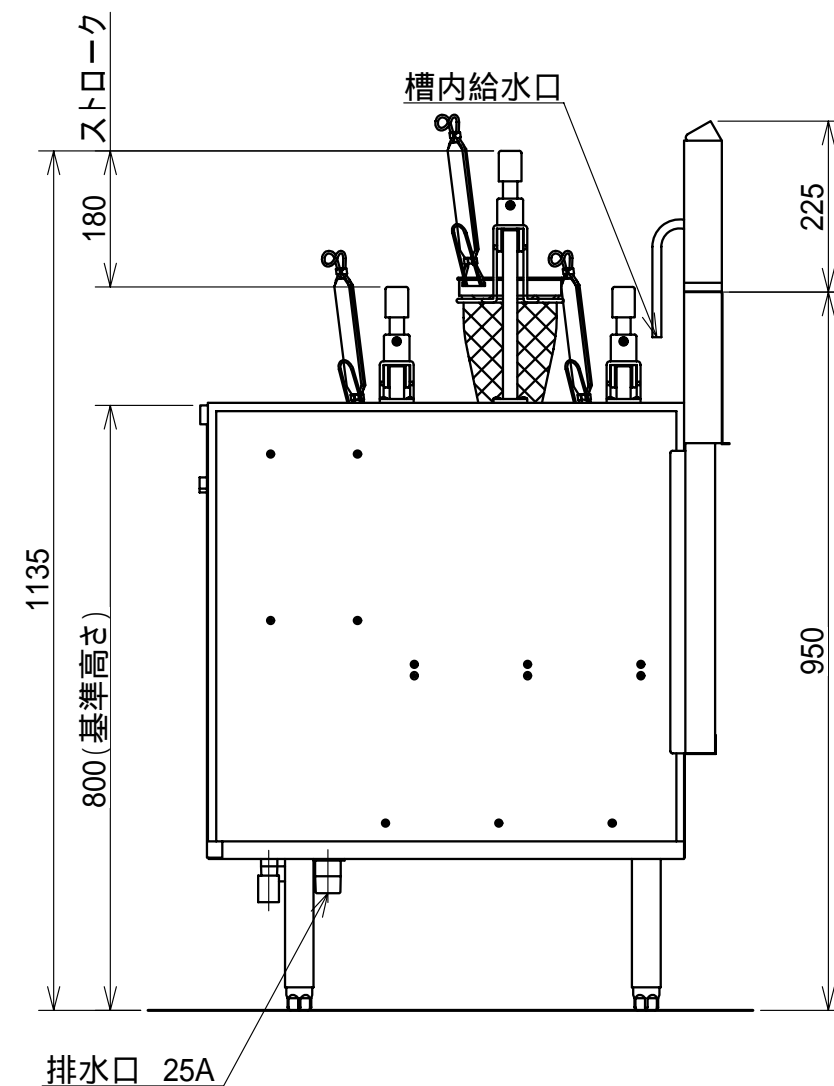
注) 指示なき寸法公差は
±5とする



リフト装置 (左、右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	デジタル設定(設定範囲 0～99分59秒)
槽の容量		約 65 L
沸き上がり時間		沸き上がり約 30分(15 ～ 100)
ガス消費量		都市ガス(13A) : 18.6 kw(16,000kcal/h, 1.46m ³ /h)
		LPG : 18.6 kw(16,000kcal/h, 1.33kg /h)
点火方式		自動 電子スパーク式ダイレクト点火
ガス安全装置		フレイムロッド検出自動遮断 バイメタルサーモ過昇防止
空焚き防止		液面スイッチによる自動遮断
省エネ運転制御		リフト下降時「強」/待機時「弱」自動切り替え制御、 左右独立運転可
電源		単相 100 V 50/60 Hz
最大消費電力		85 W
付属品		丸形麺かご6個
質量		66 kg

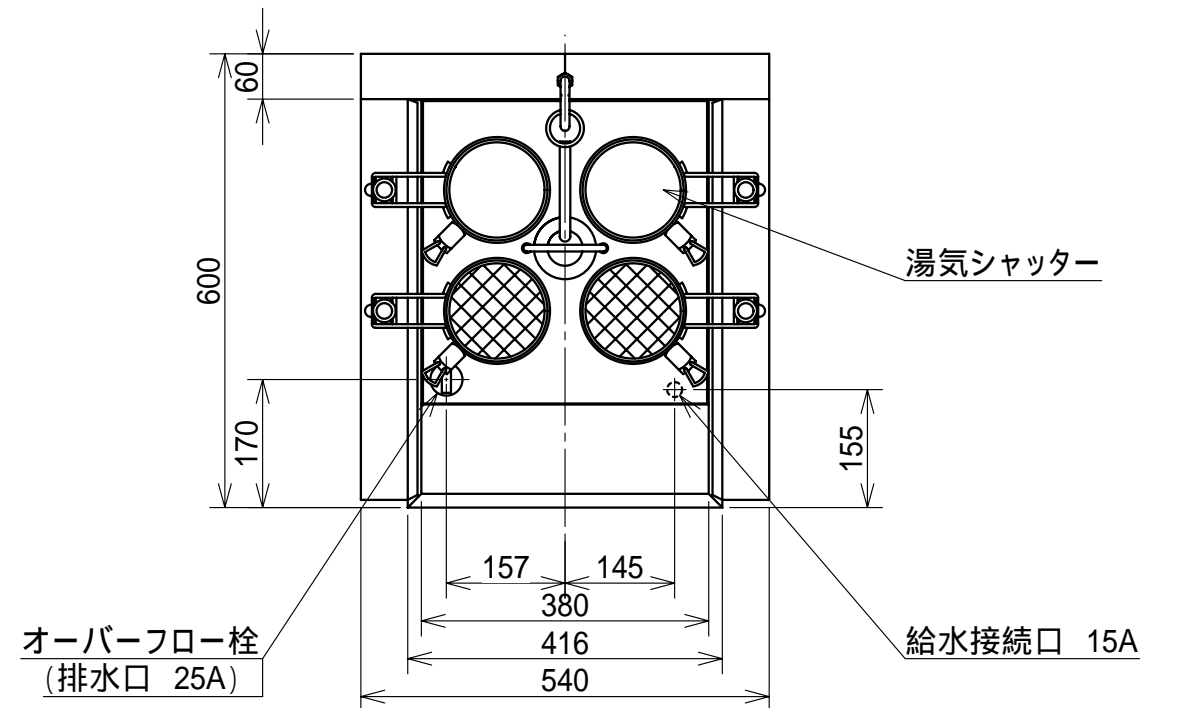
注意: 塩水使用不可

日ガス検 形式認証番号
東 - S - 1361
給水装置 形式認証番号
TW4002

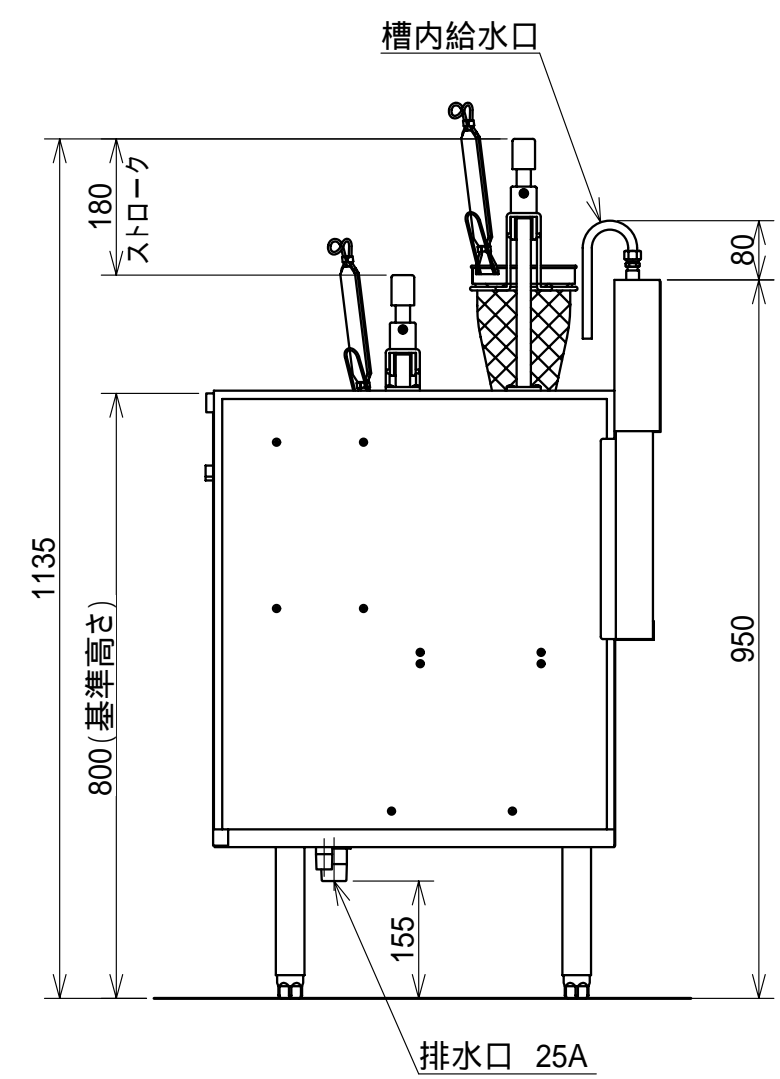
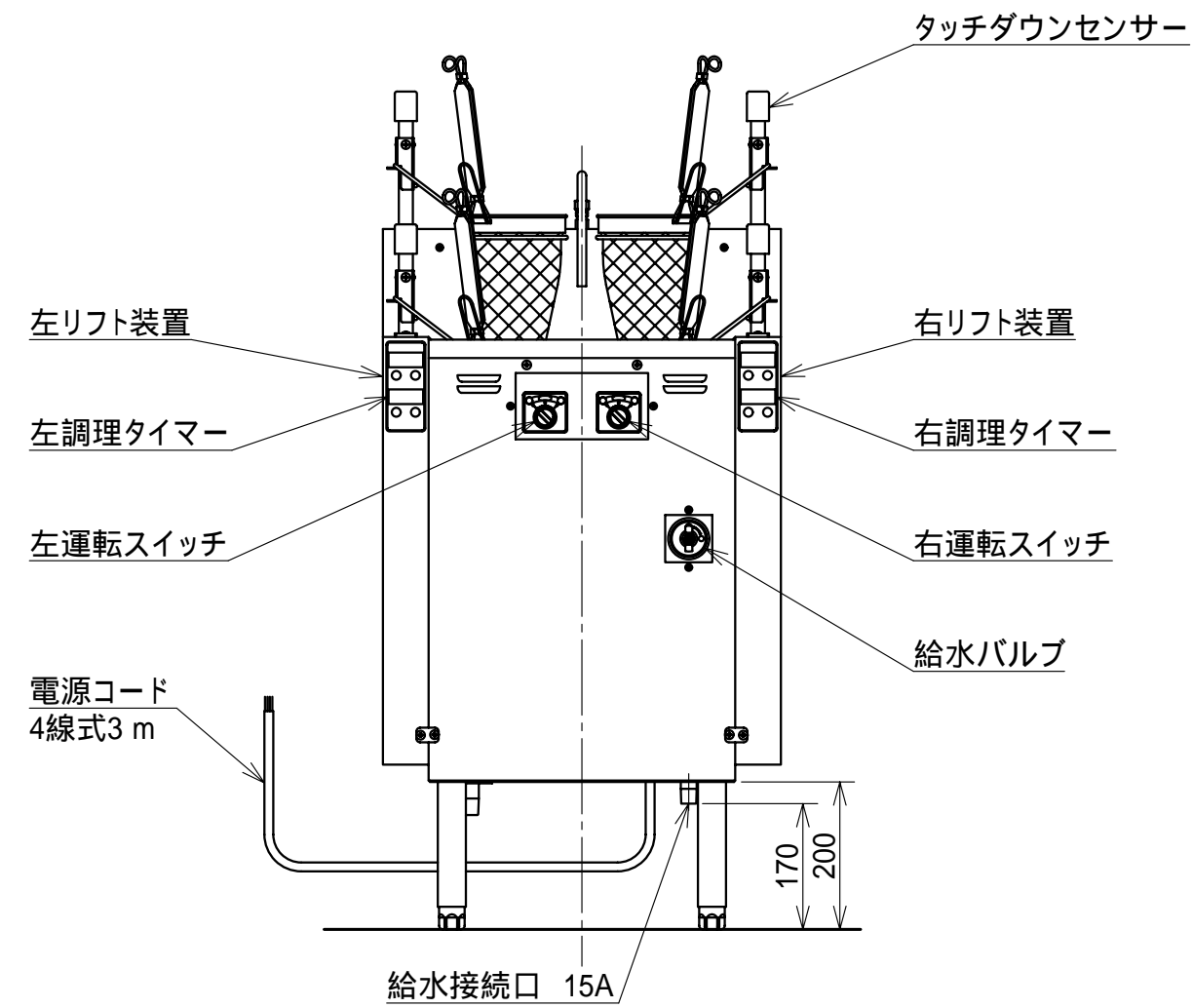


注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して
-10, +80

注) 指示なき寸法公差は
±5とする

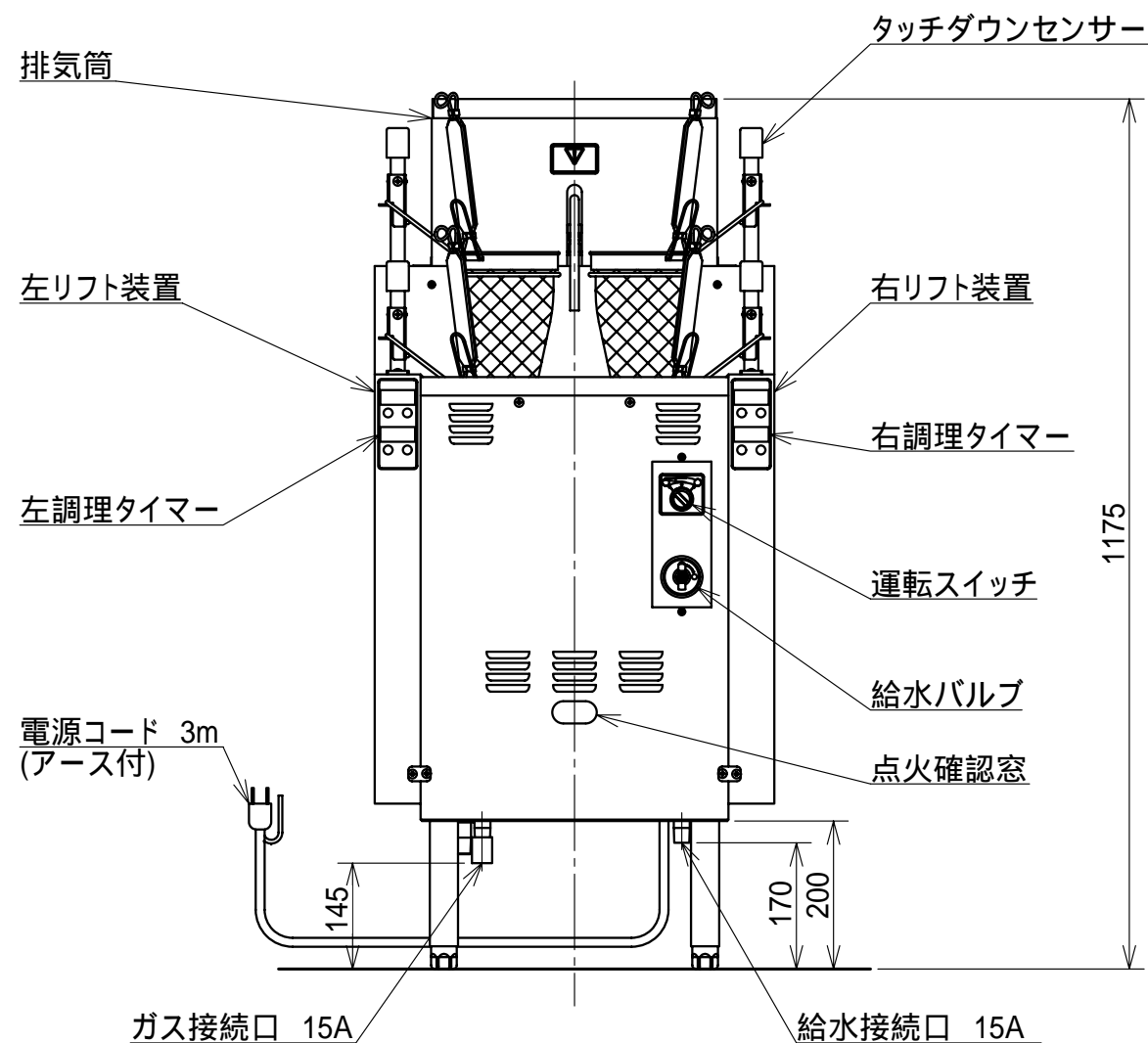
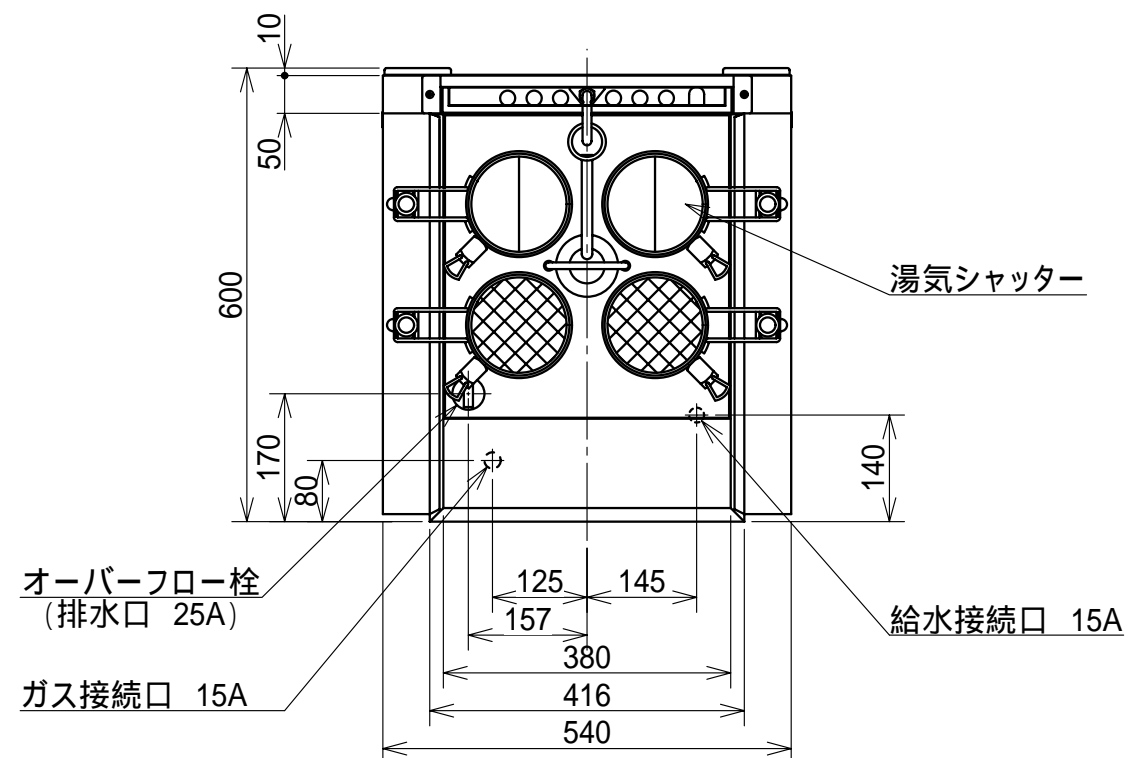


リフト装置 (左、右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	デジタル設定(設定範囲 0～99分59秒)
槽の容量		約 40 L
沸き上がり時間		沸き上がり約 44分(15 ～ 100)
電気ヒーター		6kW
空焚き防止		液面スイッチによる自動遮断
電 源		三相 200 V 50/60 Hz
最大消費電力		6.1kW
省エネ運転制御		リフト下降時「強」/待機時「弱」自動切換え制御、 左右独立運転可
付 属 品		丸形麺かご4個
質 量		59 kg



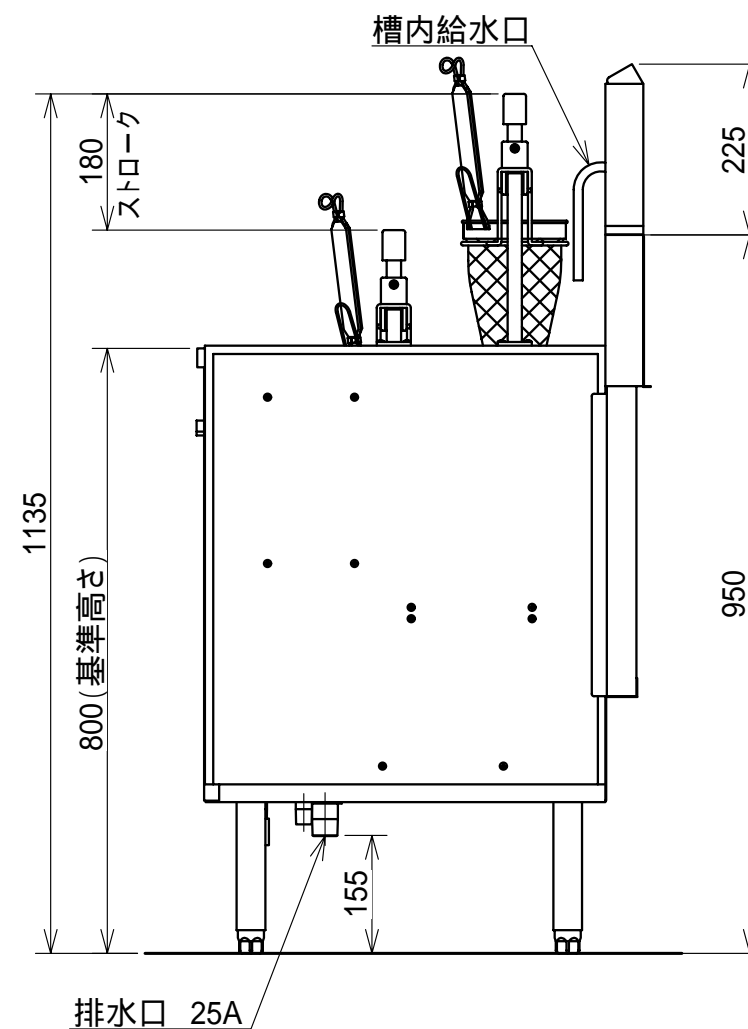
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して
-10, +80

注) 指示なき寸法公差は
±5とする



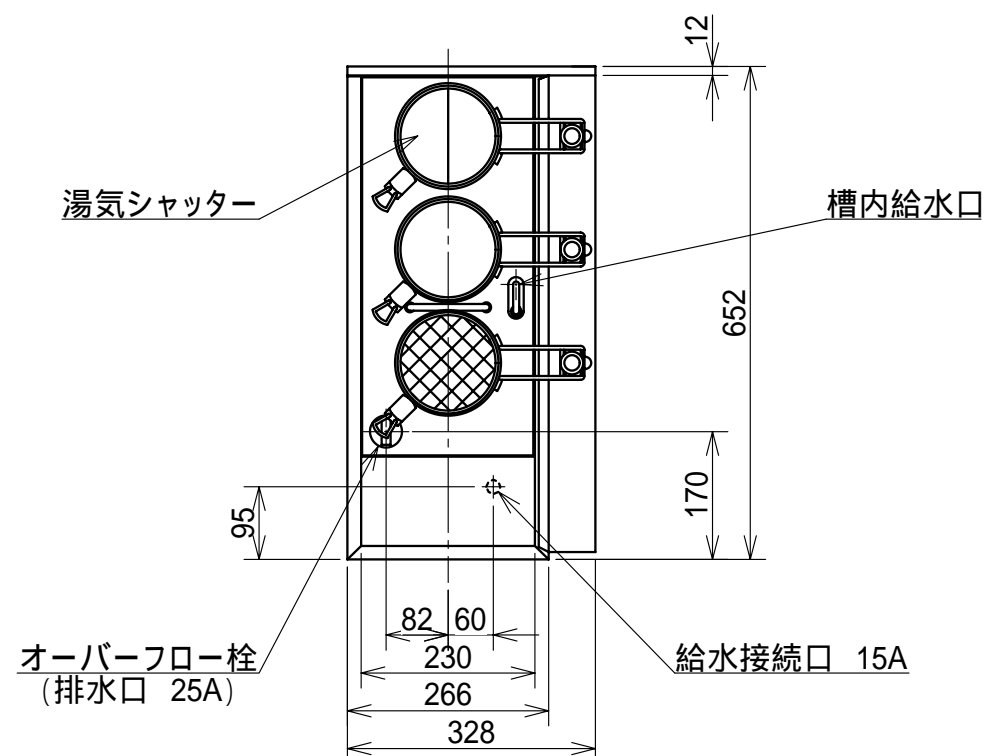
リフト装置 (左、右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	デジタル設定(設定範囲 0～99分59秒)
槽の容量	約 55 L	
沸き上がり時間	沸き上がり約 45分(15 ～ 100)	
ガス消費量	都市ガス(13A) : 12.8 kw(11,000kcal/h, 1.0m ³ /h)	
	LPG : 12.8 kw(11,000kcal/h, 0.92kg /h)	
点火方式	自動 電子スパーク式ダイレクト点火	
ガス安全装置	フレイムロッド検出自動遮断 バイメタルサーモ過昇防止	
空焚き防止	液面スイッチによる自動遮断	
省エネ運転制御	リフト下降時「強」(11,000kcal) 待機時「弱」(5,500kcal)自動切り替え制御	
電源	単相 100 V 50/60 Hz	
最大消費電力	65 W	
付属品	丸形麺かご4個	
質量	62 kg	

注意: 塩水使用不可



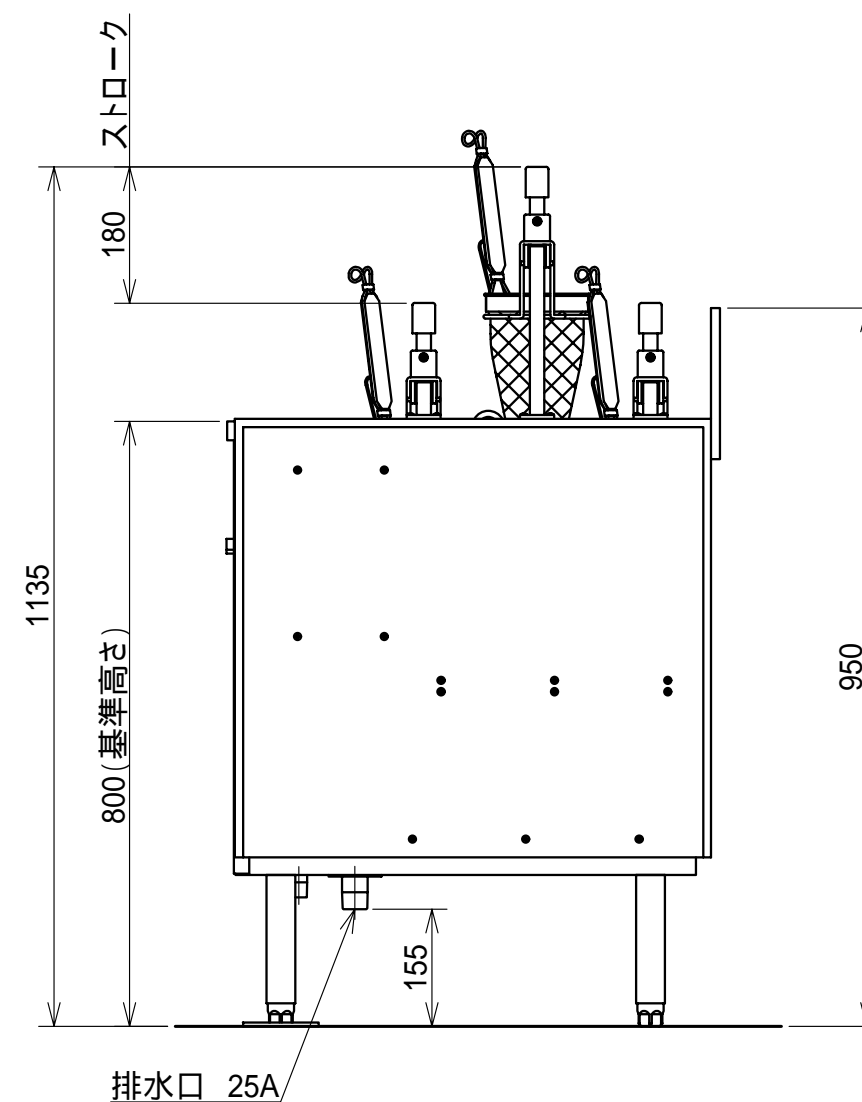
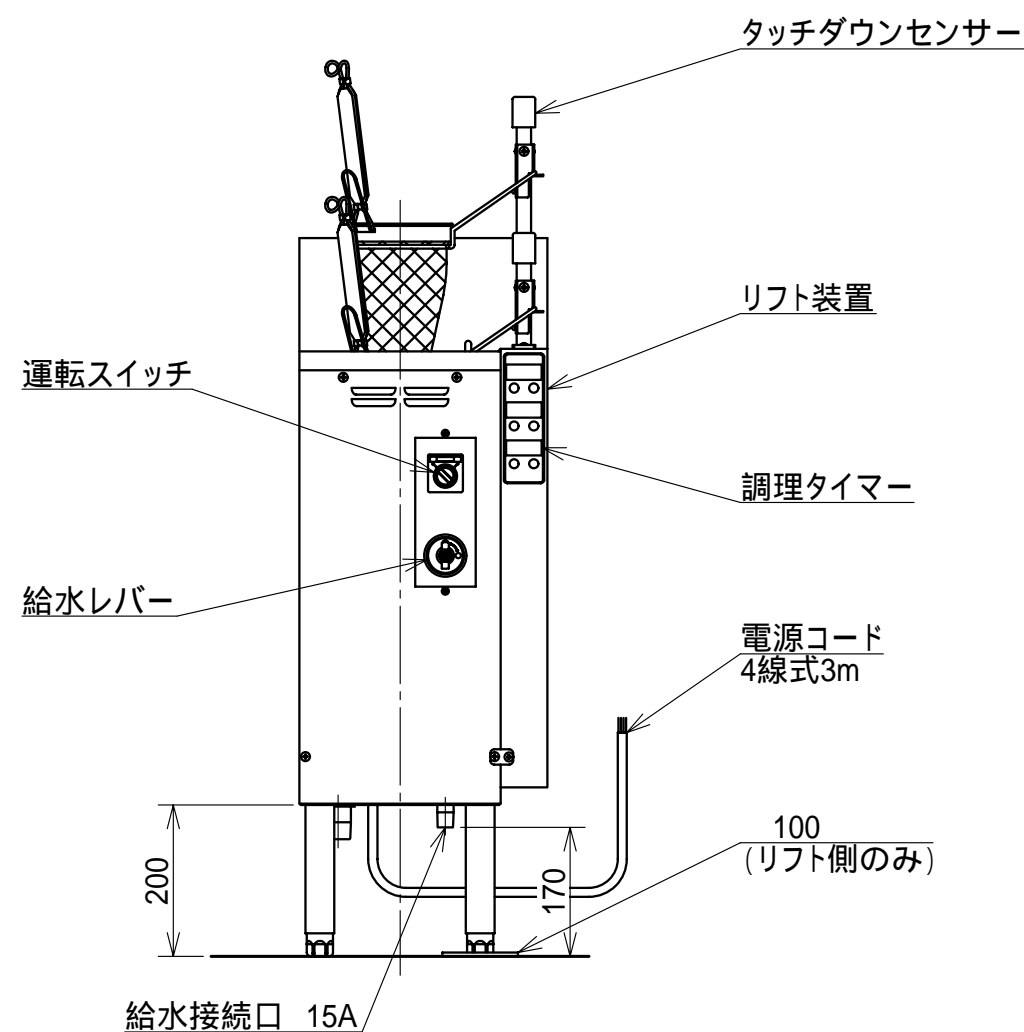
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して
-10, +80

注) 指示なき寸法公差は
±5とする



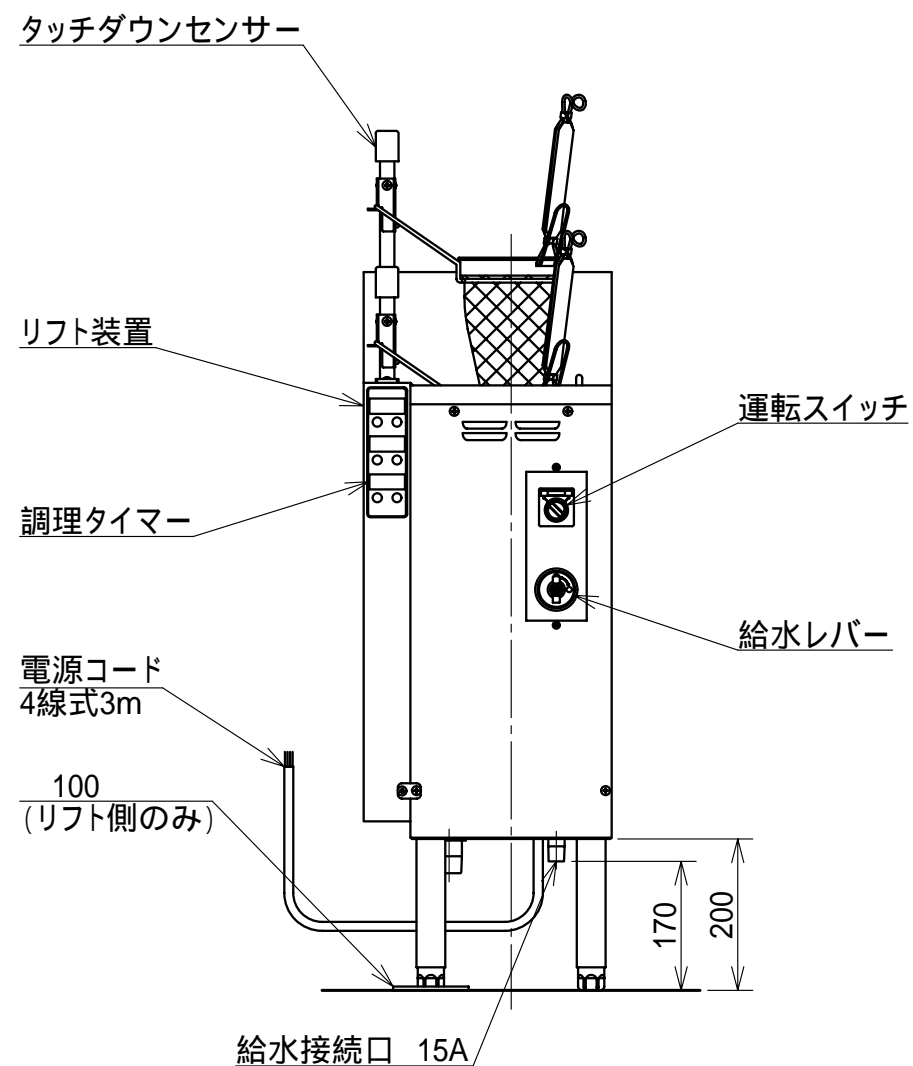
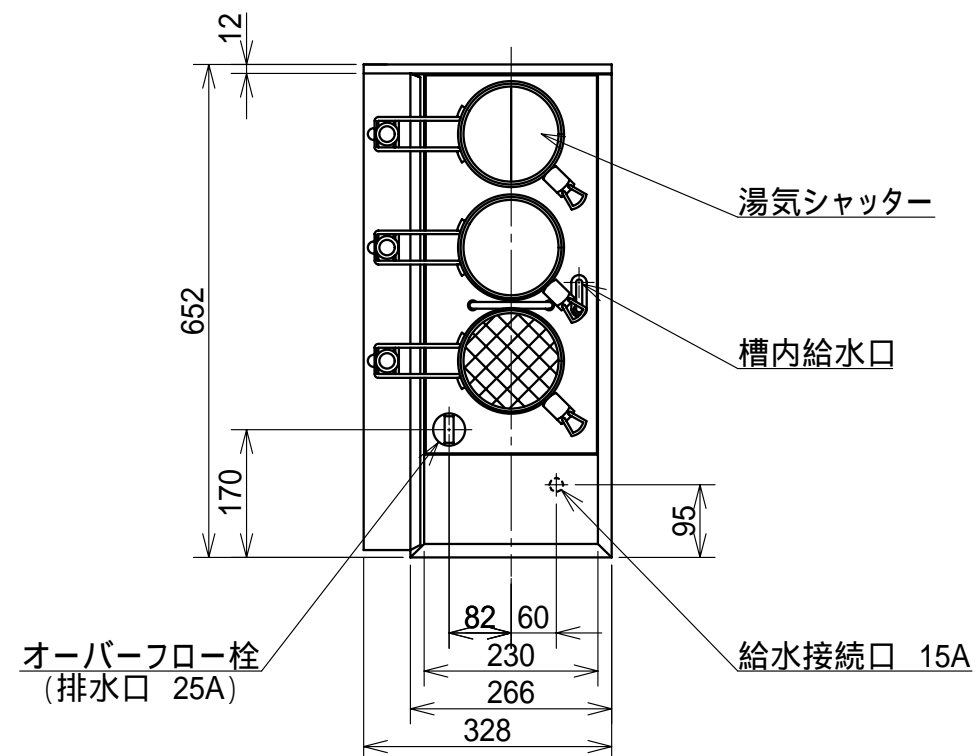
リフト装置 (左、右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	デジタル設定 (設定範囲 0～99分59秒)
槽の容量	約 30L	
沸き上がり時間	沸き上がり約 44分 (15 ～ 100)	
電気ヒーター	4.5kW	
空焚き防止	液面スイッチによる自動遮断	
電源	三相 200V 50/60Hz	
最大消費電力	4.6kW	
省エネ制御 (自動運転)	待機時「弱」、リフト下降時「強」出力自動切り替え	
付属品	丸形麺かご3個	
質量	約45kg	

給水装置 形式認証番号
TW4002



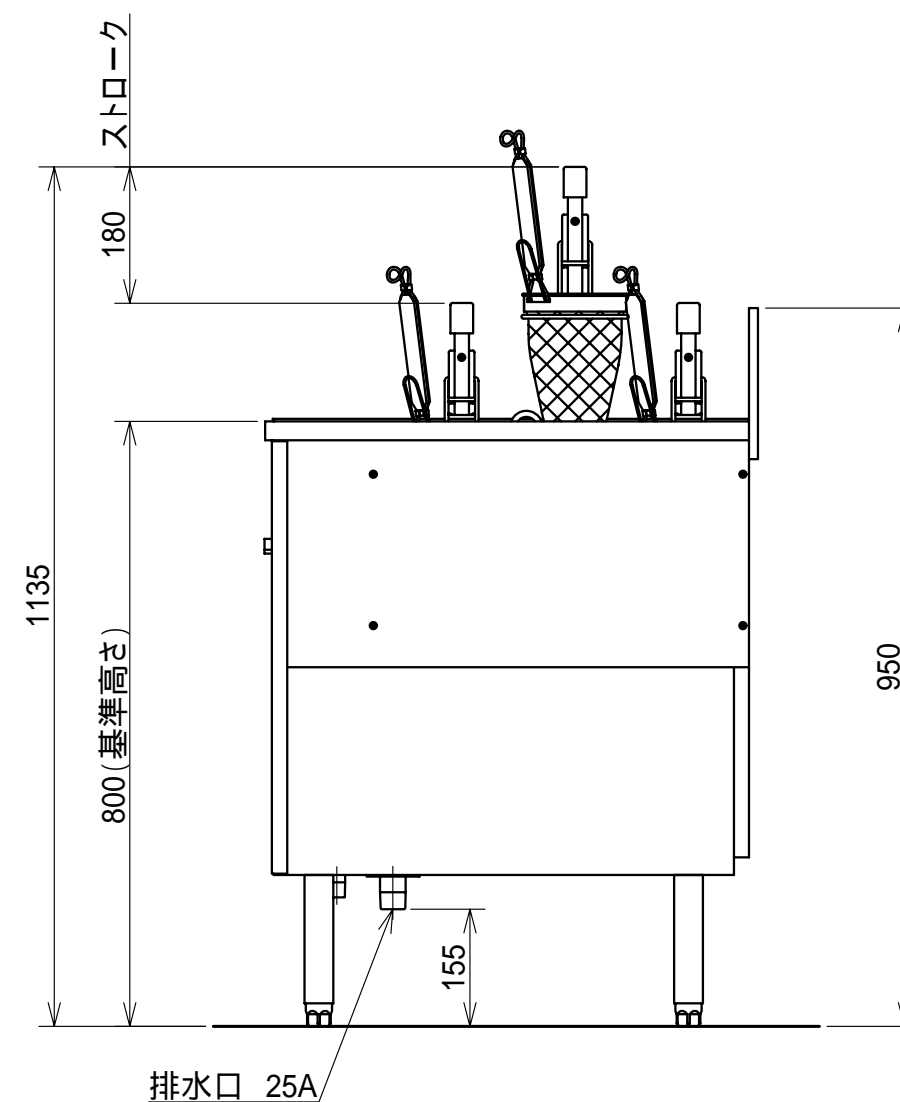
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ (800) に対して
-10, +80

注) 指示なき寸法公差は
±5とする



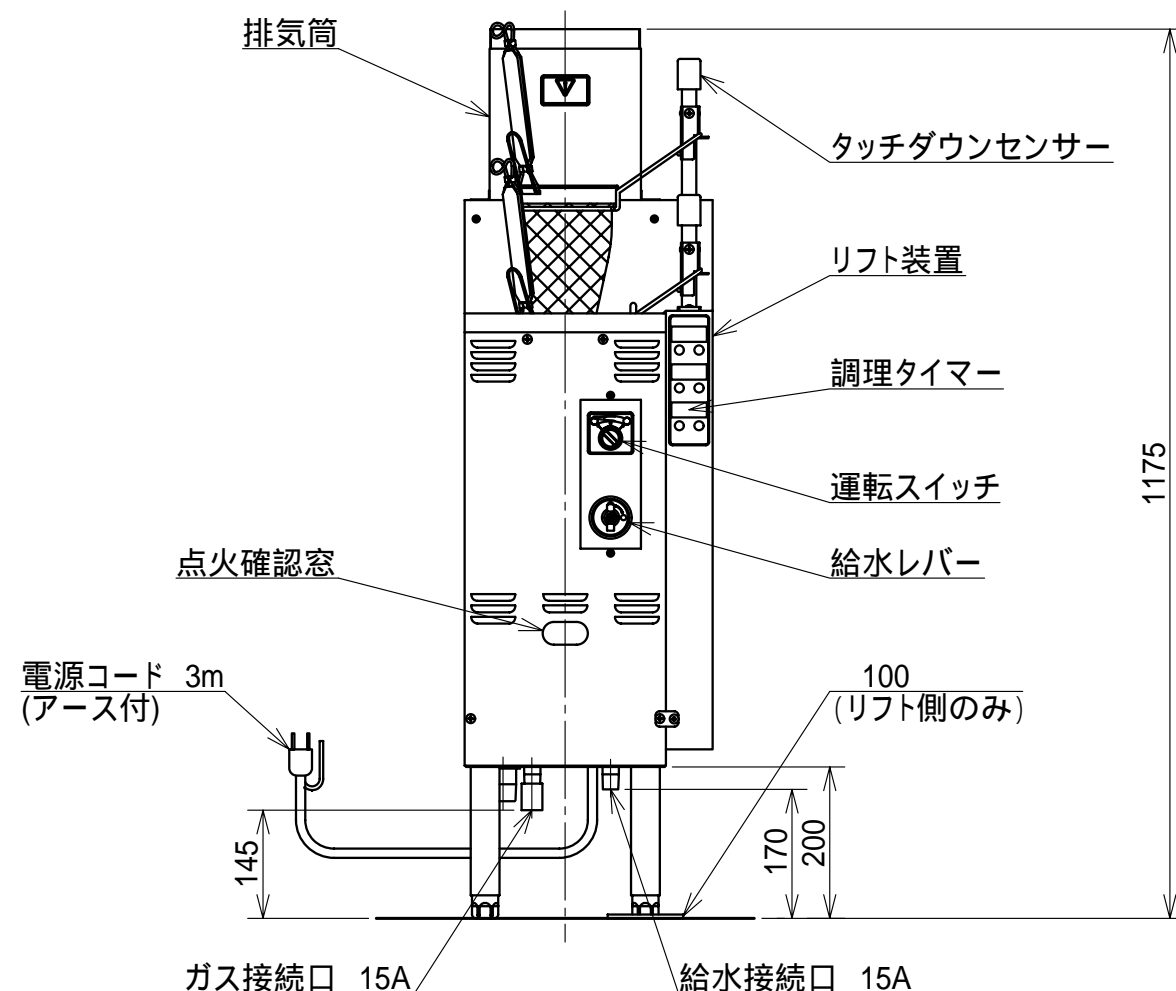
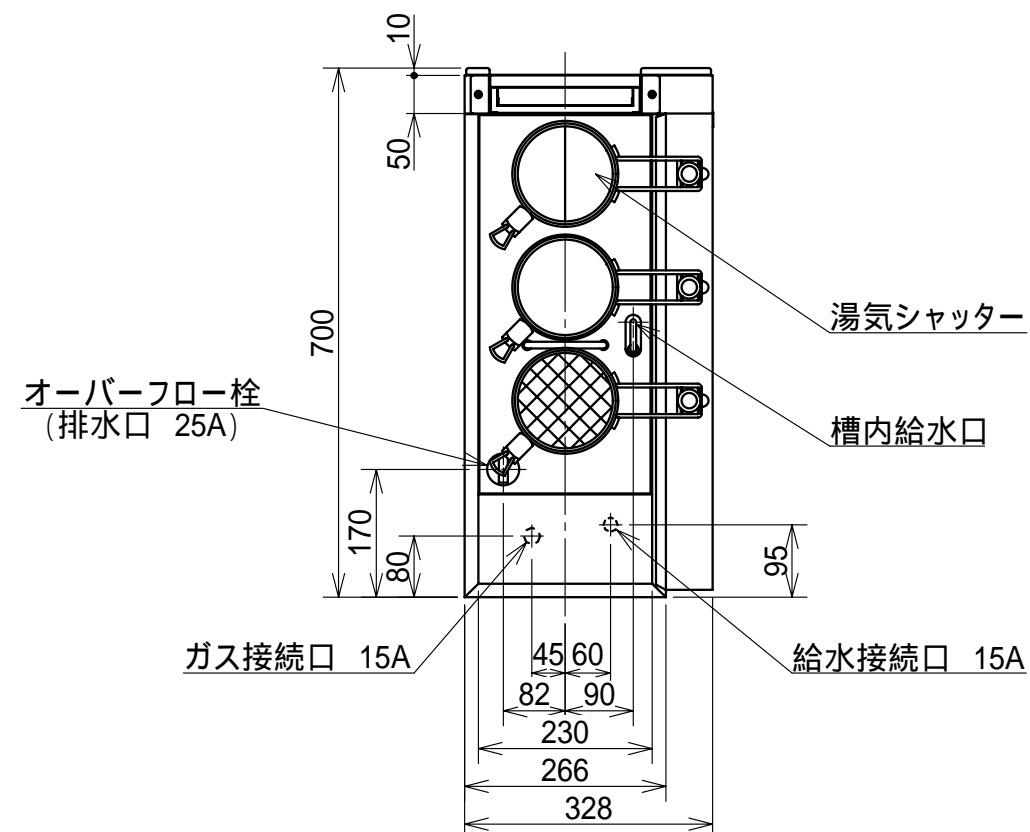
リフト装置 (左、右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	デジタル設定 (設定範囲 0 ~ 99分59秒)
槽の容量		約 30L
沸き上がり時間		沸き上がり約 44分 (15 ~ 100)
電気ヒーター		4.5kW
空焚き防止		液面スイッチによる自動遮断
電源		三相 200V 50/60Hz
最大消費電力		4.6kW
省エネ制御 (自動運転)		待機時「弱」、リフト下降時「強」出力自動切り替え
付属品		丸形麺かご3個
質量		約45kg

給水装置 形式認証番号
TW4002



注) アジャスト調整範囲:
基準高さ (800) に対して
-10, +80

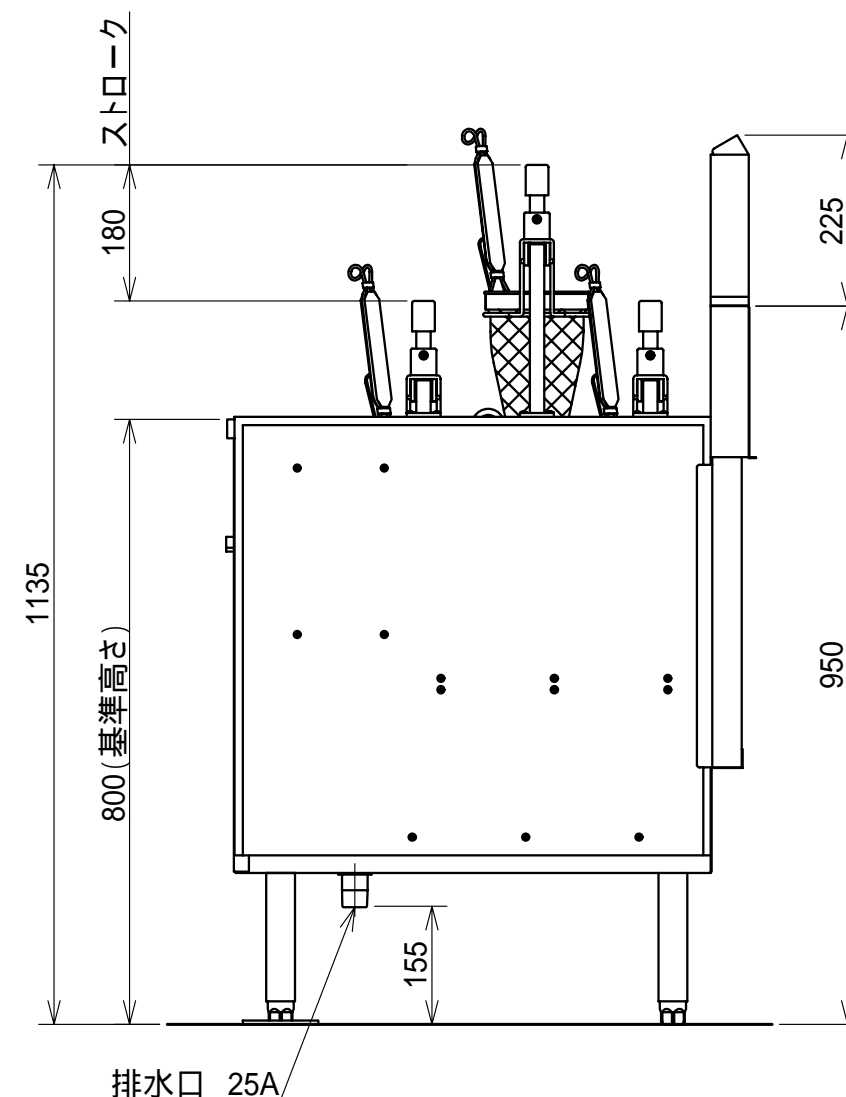
注) 指示なき寸法公差は
±5とする



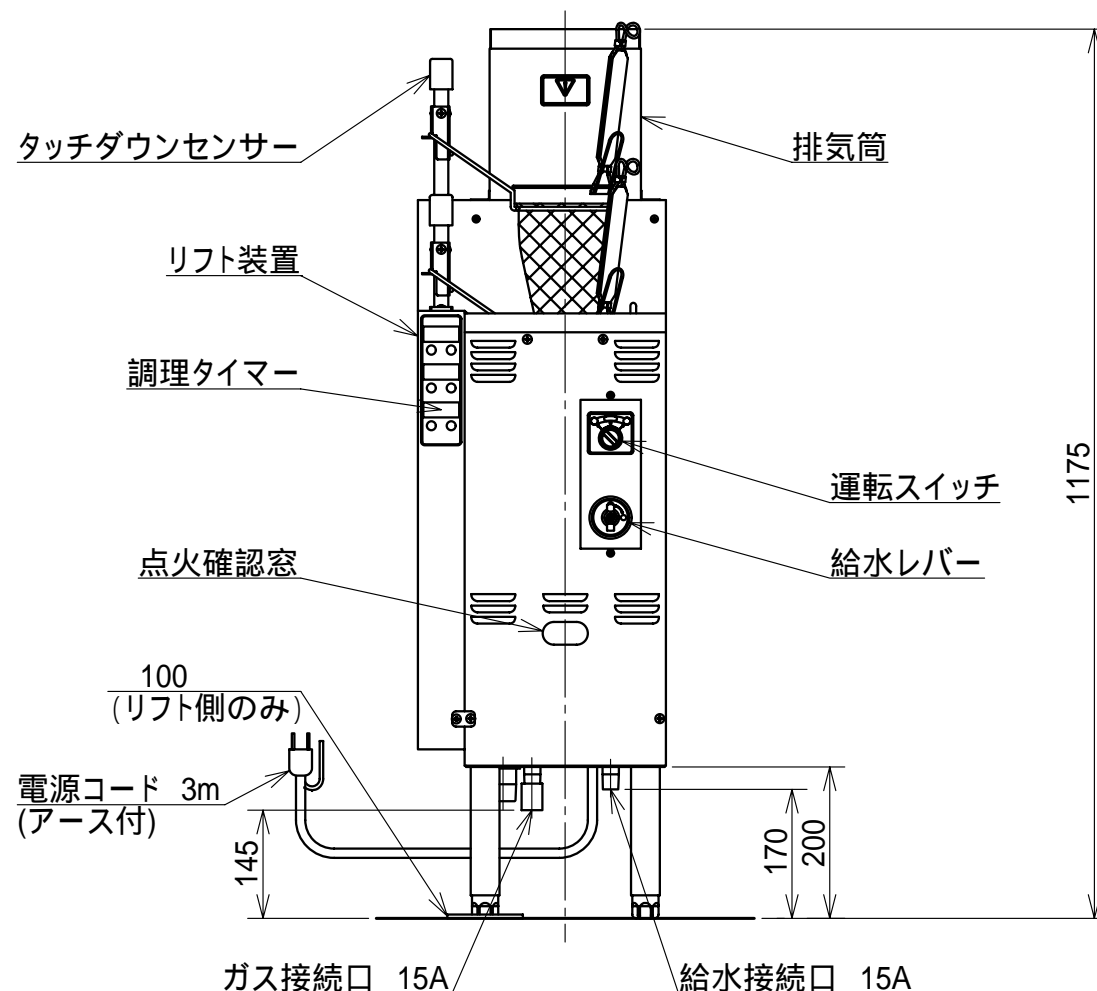
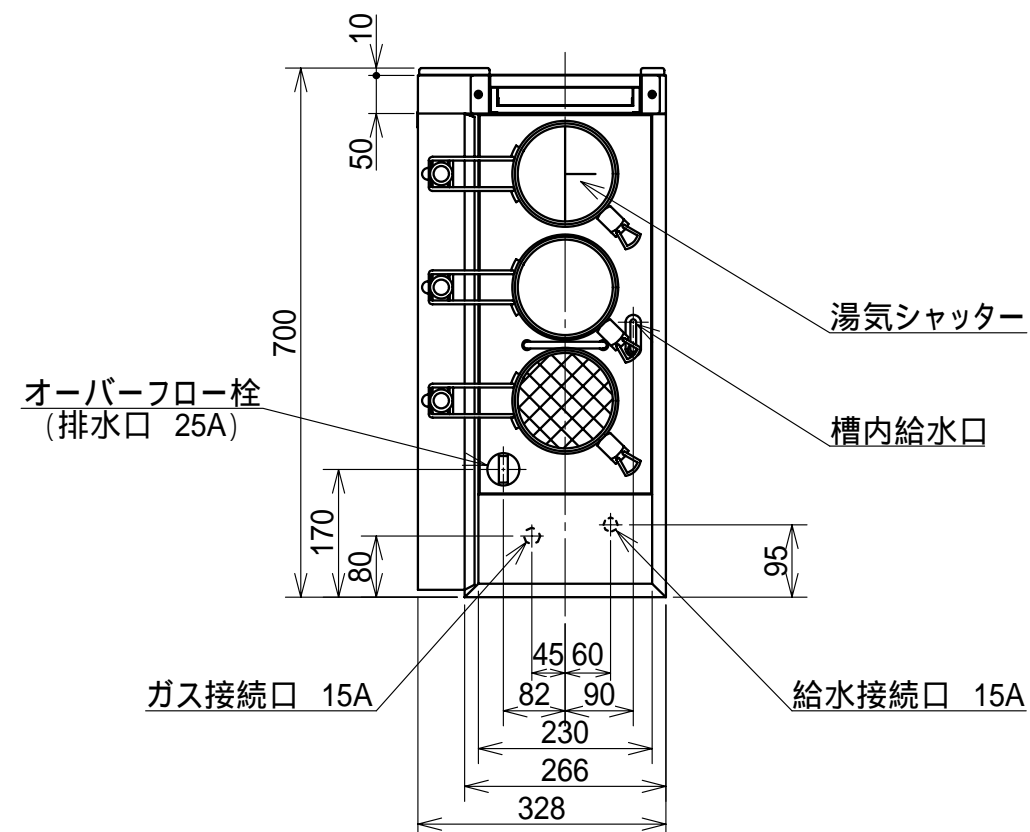
リフト装置 (左、右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	デジタル設定(設定範囲 0～99分59秒)
槽の容量	約 40 L	
沸き上がり時間	沸き上がり約 40分(15 ～ 100)	
ガス消費量	都市ガス(13A) : 9.3 kw(8,000kcal/h, 0.73m ³ /h)	
	LPG : 9.3 kw(8,000kcal/h, 0.67kg /h)	
点火方式	電子スパーク式ダイレクト点火	
安全装置	フレイムロッド検出自動遮断	
空焚き防止	液面スイッチによる自動遮断	
電源	単相 100 V 50/60 Hz	
最大消費電力	50 W	
省エネガス制御(自動運転)	リフト下降時, 待機時, 強弱自動燃焼切り替え	
付属品	丸形麺かご3個	
質量	49 kg	

注意: 塩水使用不可

日ガス検 形式認証番号
給水装置 東 - S - 1361
形式認証番号
TW4002



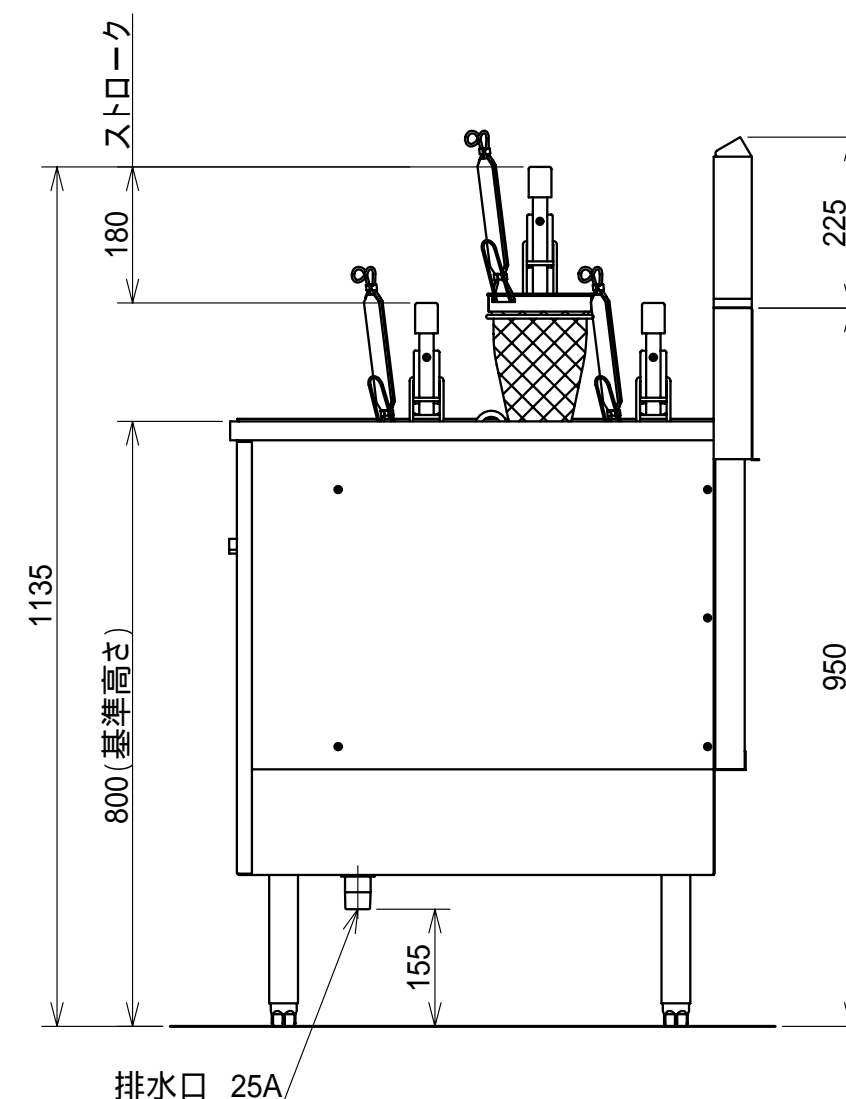
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して
-10, +80
注) 指示なき寸法公差は
±5とする



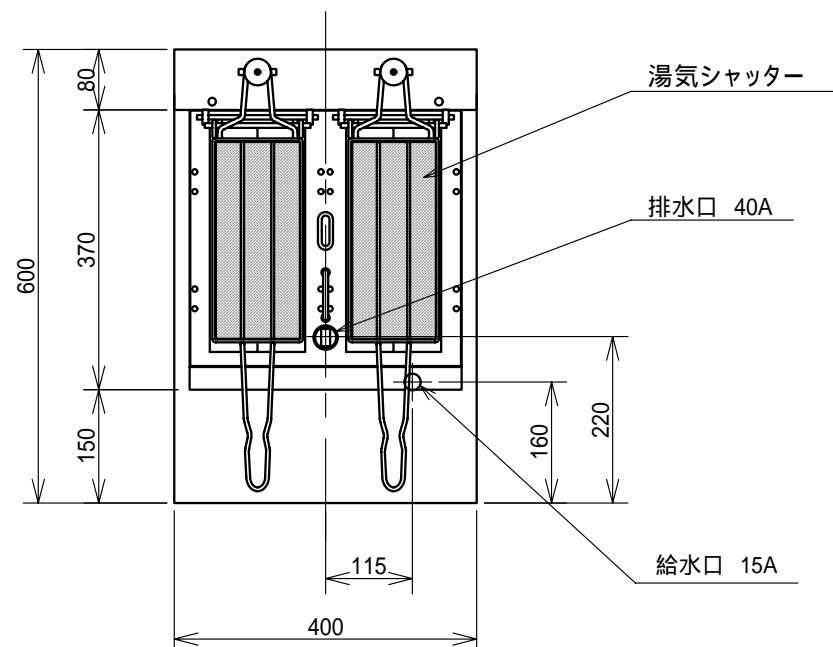
リフト装置 (左、右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	デジタル設定(設定範囲 0～99分59秒)
槽の容量		約 40 L
沸き上がり時間		沸き上がり約 37分(15 ～ 100)
ガス消費量		都市ガス(13A) : 9.3 kw(8,000kcal/h, 0.73m ³ /h)
		LPG : 9.3 kw(8,000kcal/h, 0.67kg/h)
点火方式		電子スパーク式ダイレクト点火
安全装置		フレイムロッド検出自動遮断
空焚き防止		液面スイッチによる自動遮断
電源		単相 100 V 50/60 Hz
最大消費電力		50 W
省エネガス制御(自動運転)		リフト下降時, 待機時, 強弱自動燃焼切り替え
付属品		丸形麺かご3個
質量		49 kg

注意: 塩水使用不可

日ガス検 形式認証番号
給水装置 東 - S - 1361
形式認証番号
TW4002

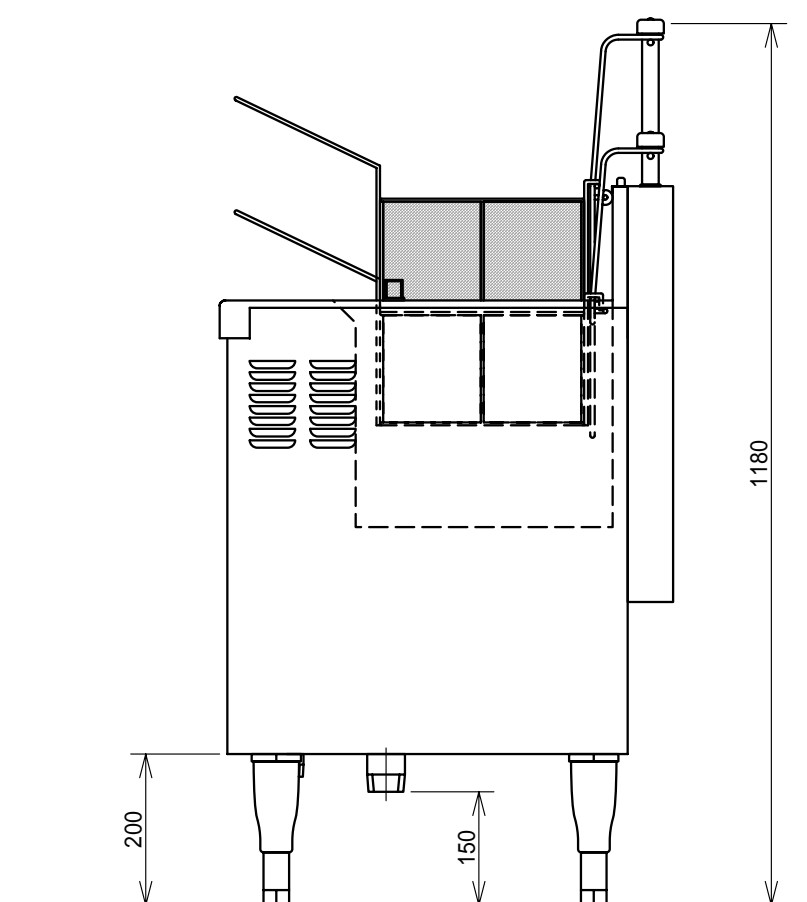
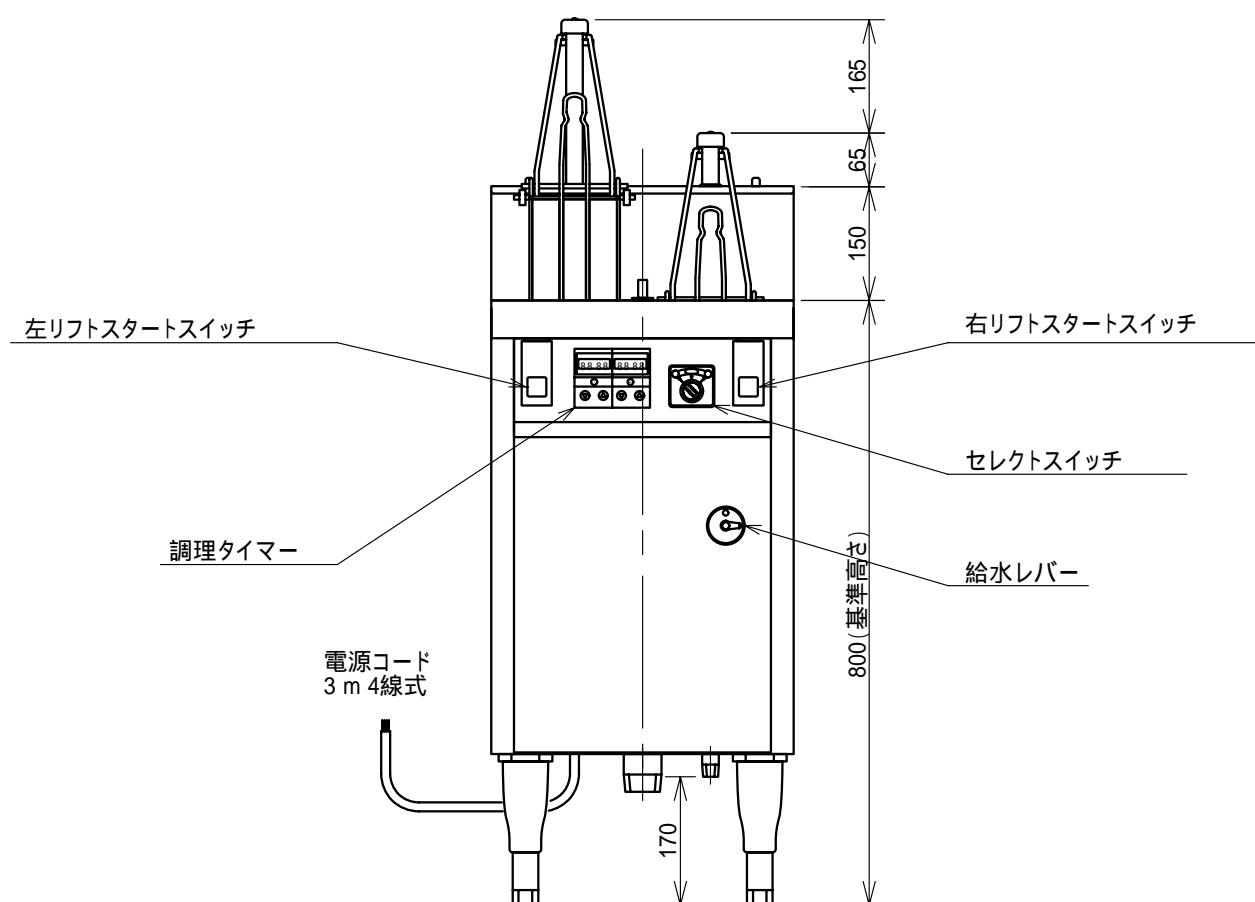


注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して
-10, +80
注) 指示なき寸法公差は
±5とする



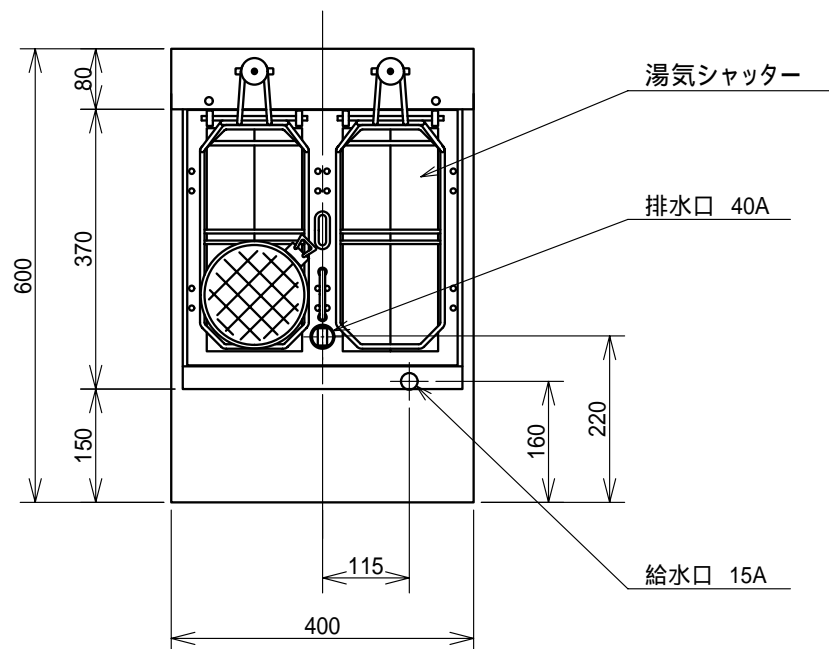
槽の容量	約 29 L
リフト機構	2基 独立自動昇降式
調理タイマー	デジタルタイマー (設定範囲 0 ~ 99分59秒)
省エネ制御 (自動運転)	リフト下降時, 待機時強弱自動切り替え, 左右独立
電気ヒーター	3 kW × 2
空焚き防止	フロートスイッチ水位検出・自動切断
最大消費電力	6.1 kW (17A)
電源	三相 200 V 50 / 60 Hz
付属品	スパゲッティ用角カゴ 2個
質量	約 40 kg

給水装置 形式認証番号
TW4002



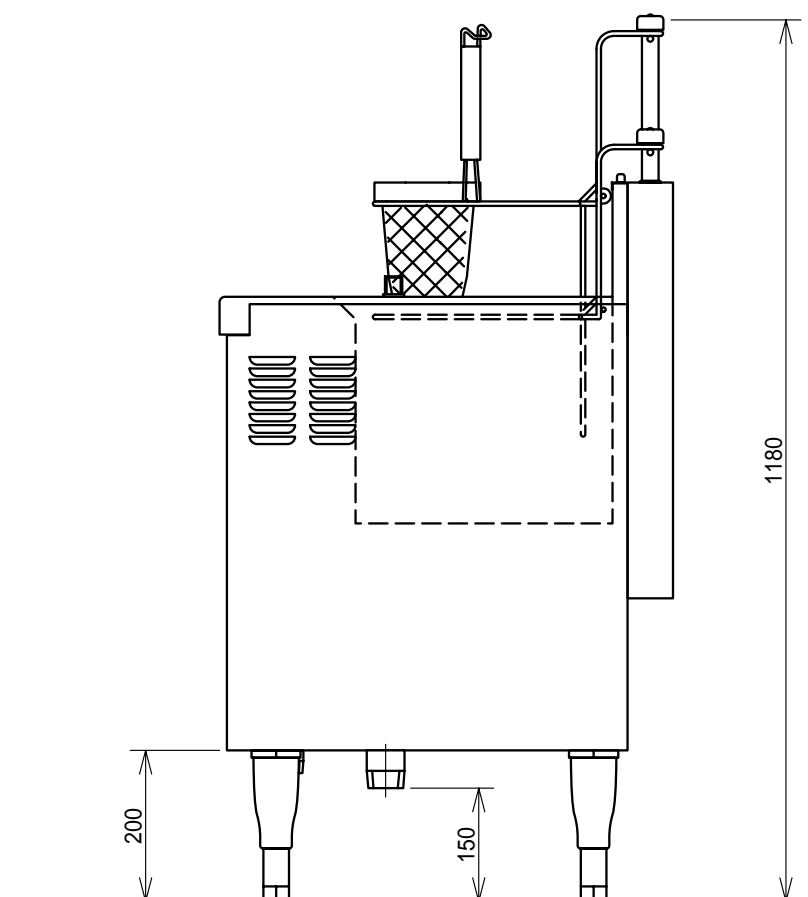
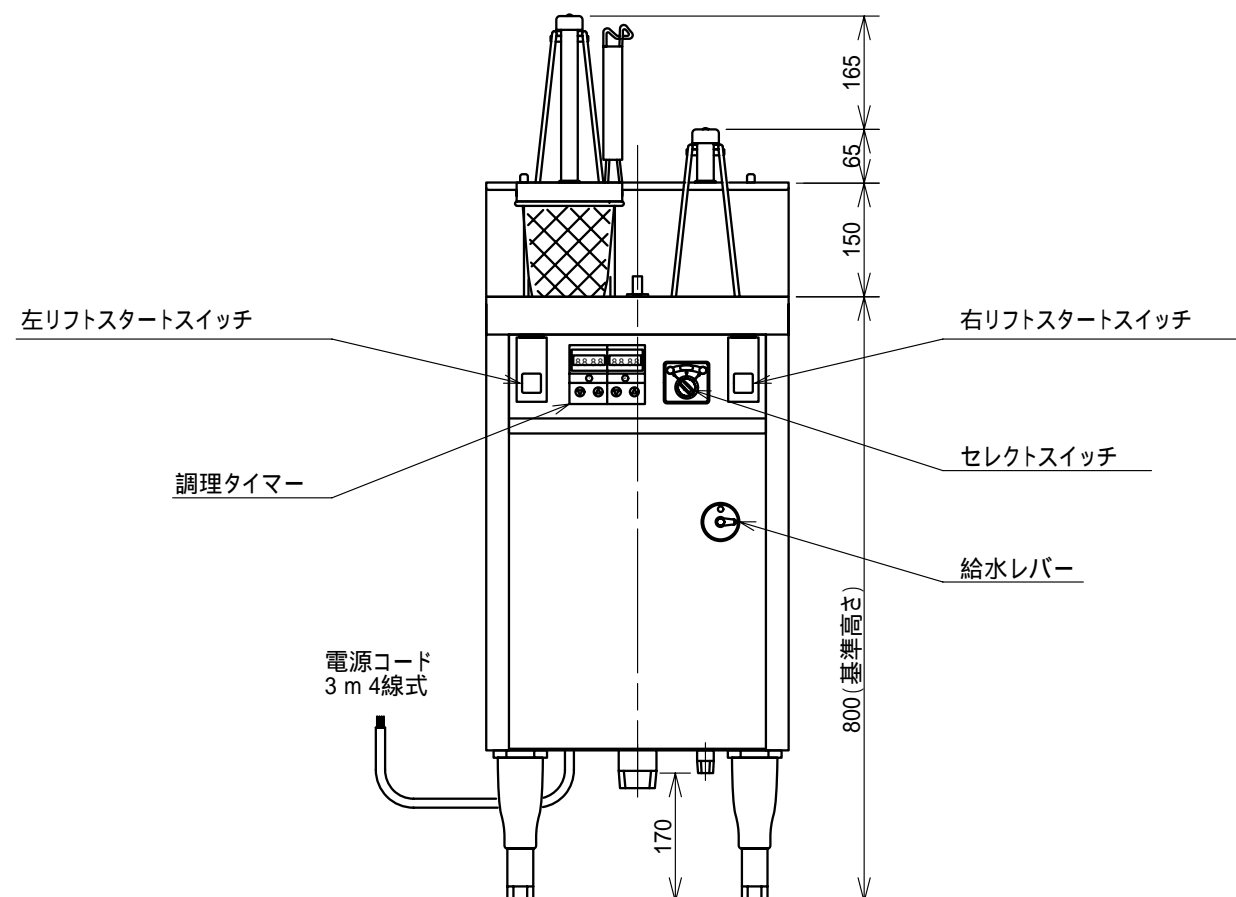
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ (800) に対して
-40, +30

注) 指示なき寸法公差は
±5とする



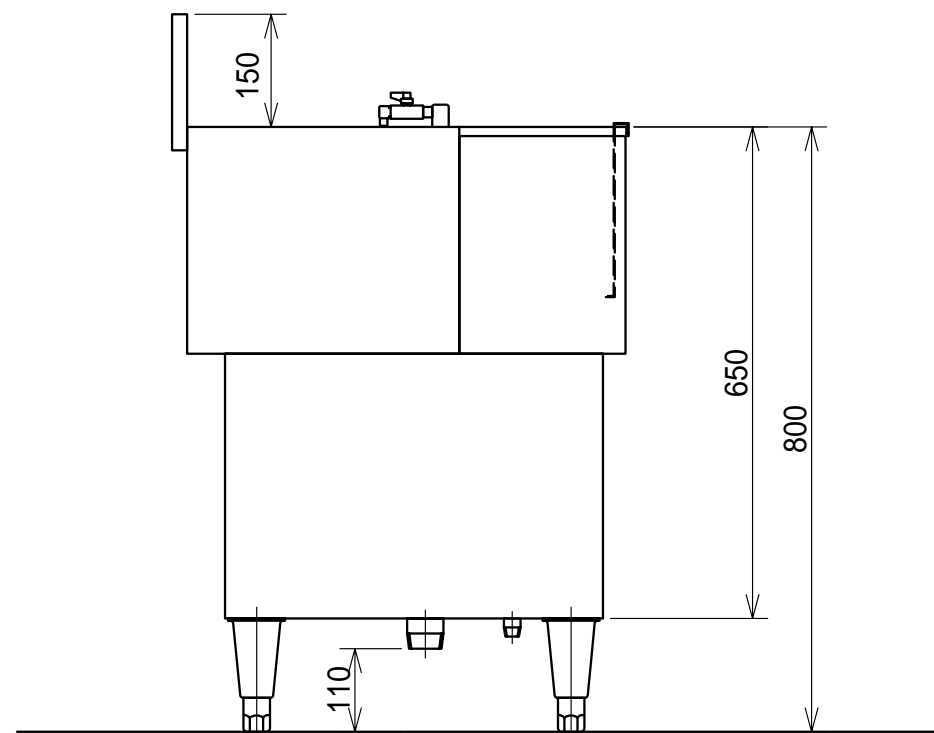
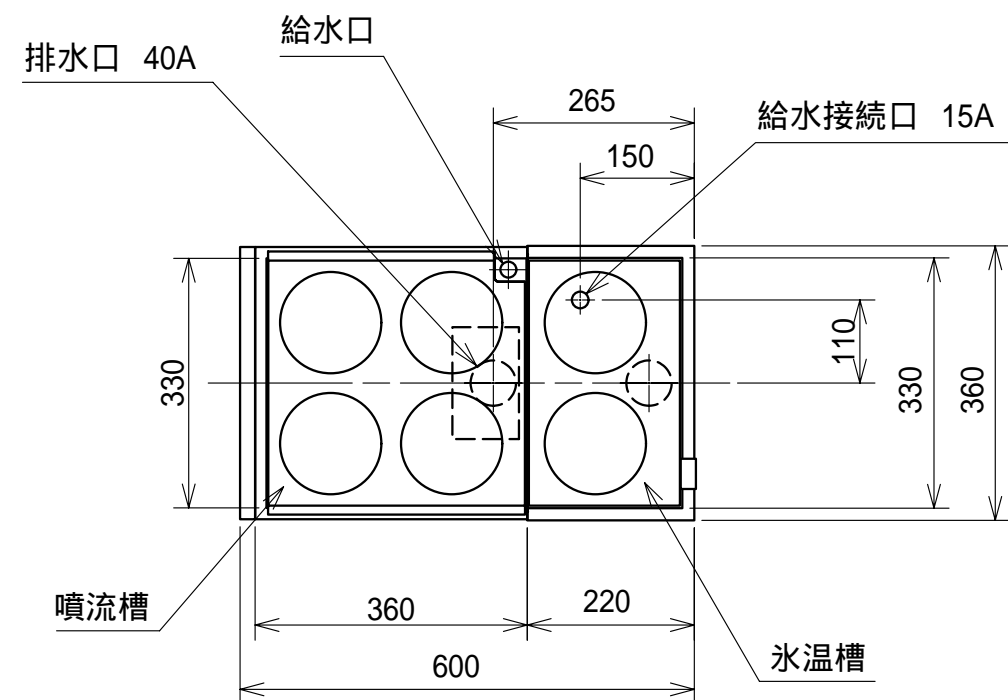
槽 の 容 量	約 29 L
リ フ ト 機 構	2基 独立自動昇降式
調 理 タ イ マー	デジタルタイマー (設定範囲 0 ~ 99分59秒)
省エネ制御 (自動運転)	リフト下降時, 待機時強弱自動切り替え, 左右独立
電 気 ヒ ー タ ー	3 kW × 2
空 焚 き 防 止	フロートスイッチ水位検出・自動切断
最 大 消 費 電 力	6.1 kW (17A)
電 源	三相 200 V 50 / 60 Hz
付 属 品	丸形麺かご 4個
質 量	約 40 kg

給水装置 形式認証番号
TW4002



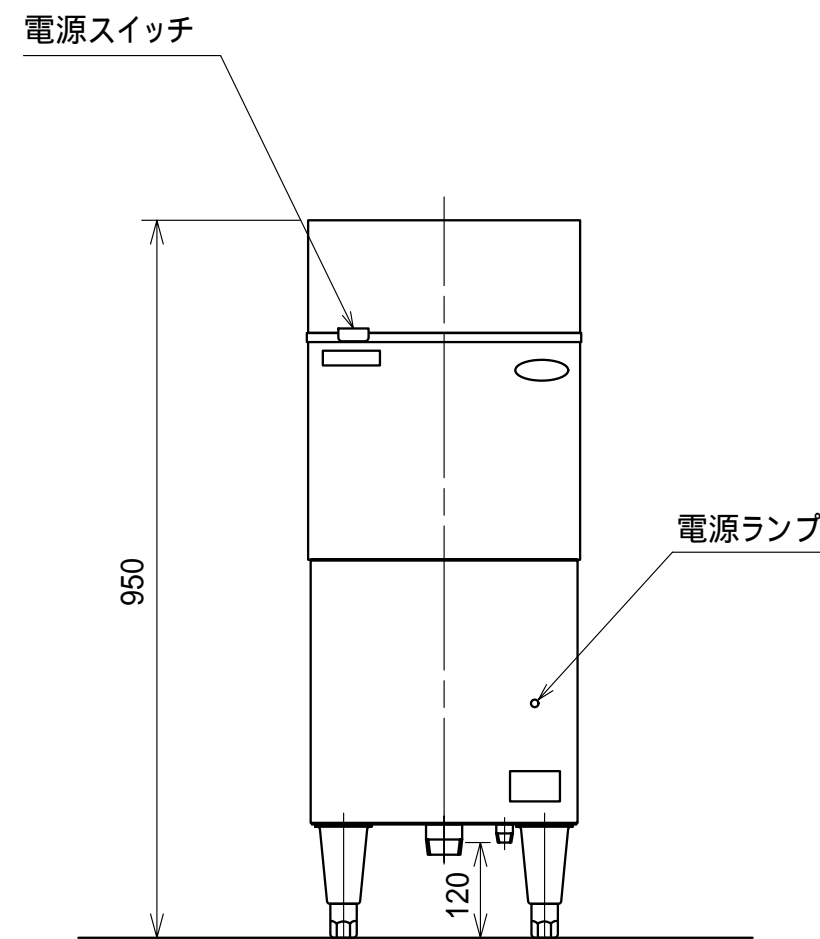
注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して
-40, +30

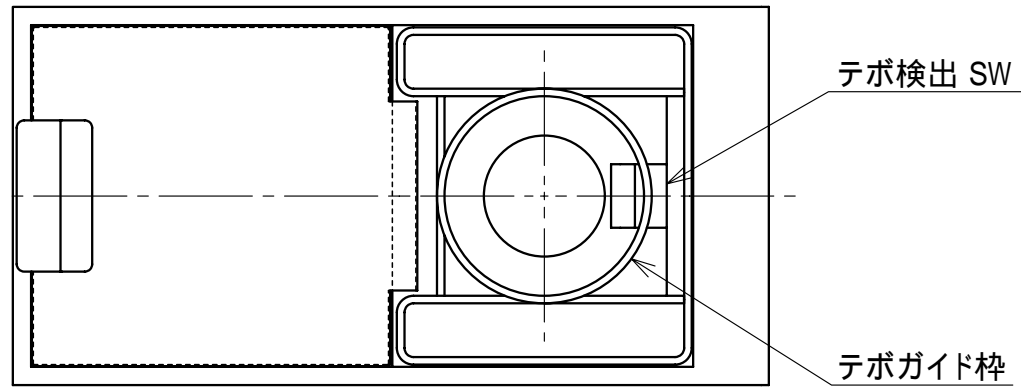
注) 指示なき寸法公差は
±5とする



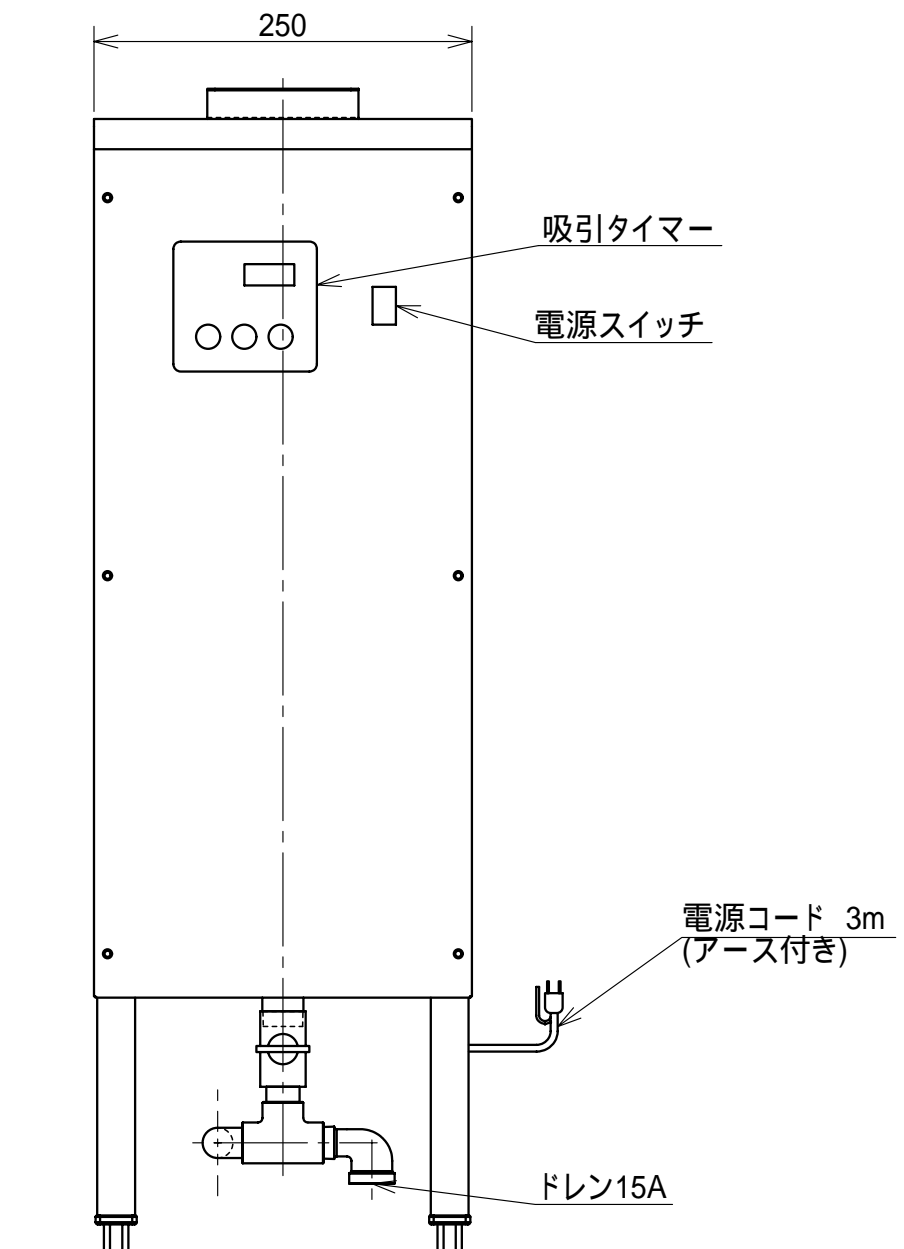
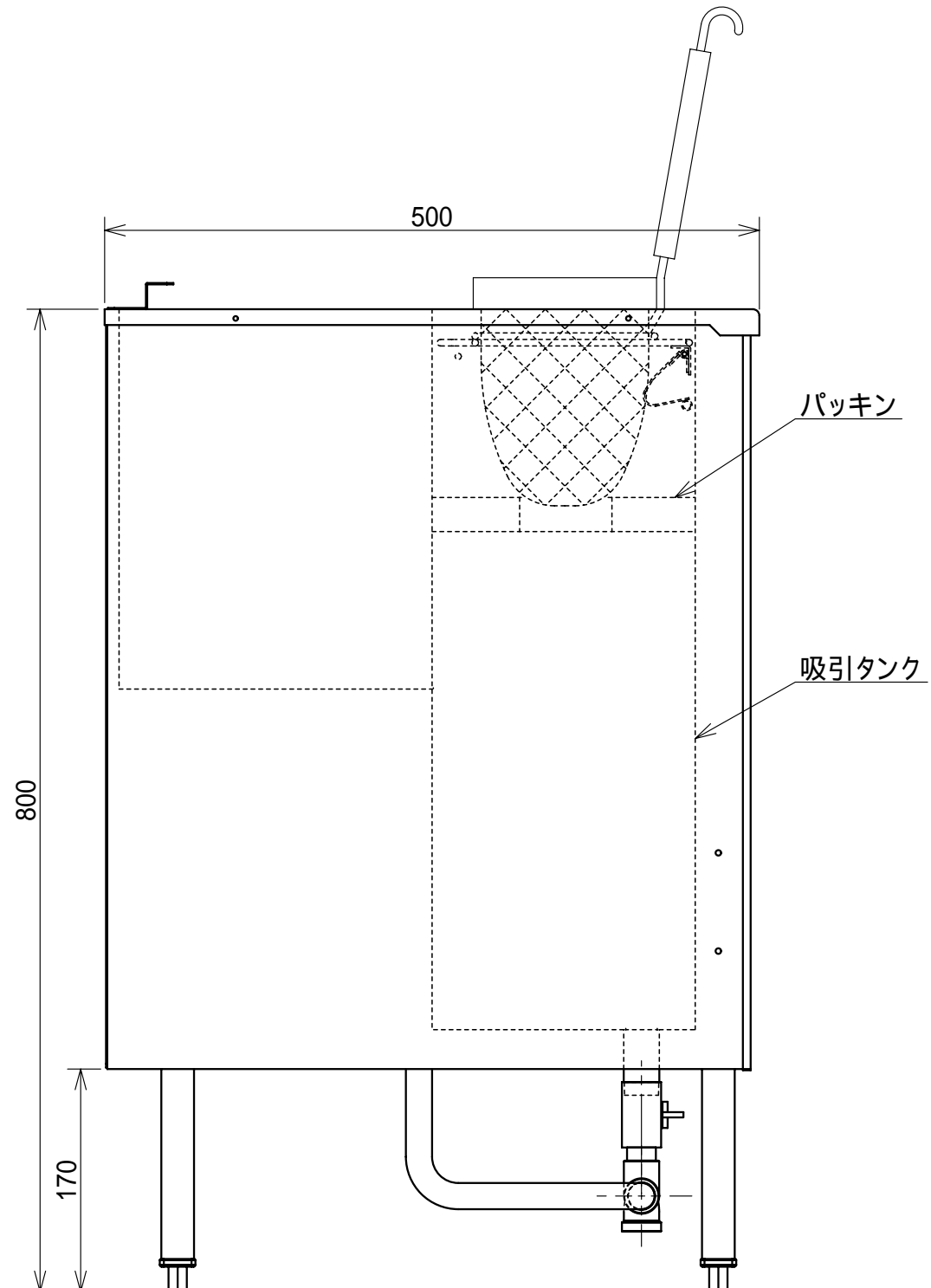
麺洗噴流槽	テボ検出自動噴流方式 容量:30L
冷水槽	冷水:製氷機の氷を2~3kg投入 容量:11L
噴流ポンプ	電動機定格出力:0.25 kW
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	0.2kW
質量	40kg

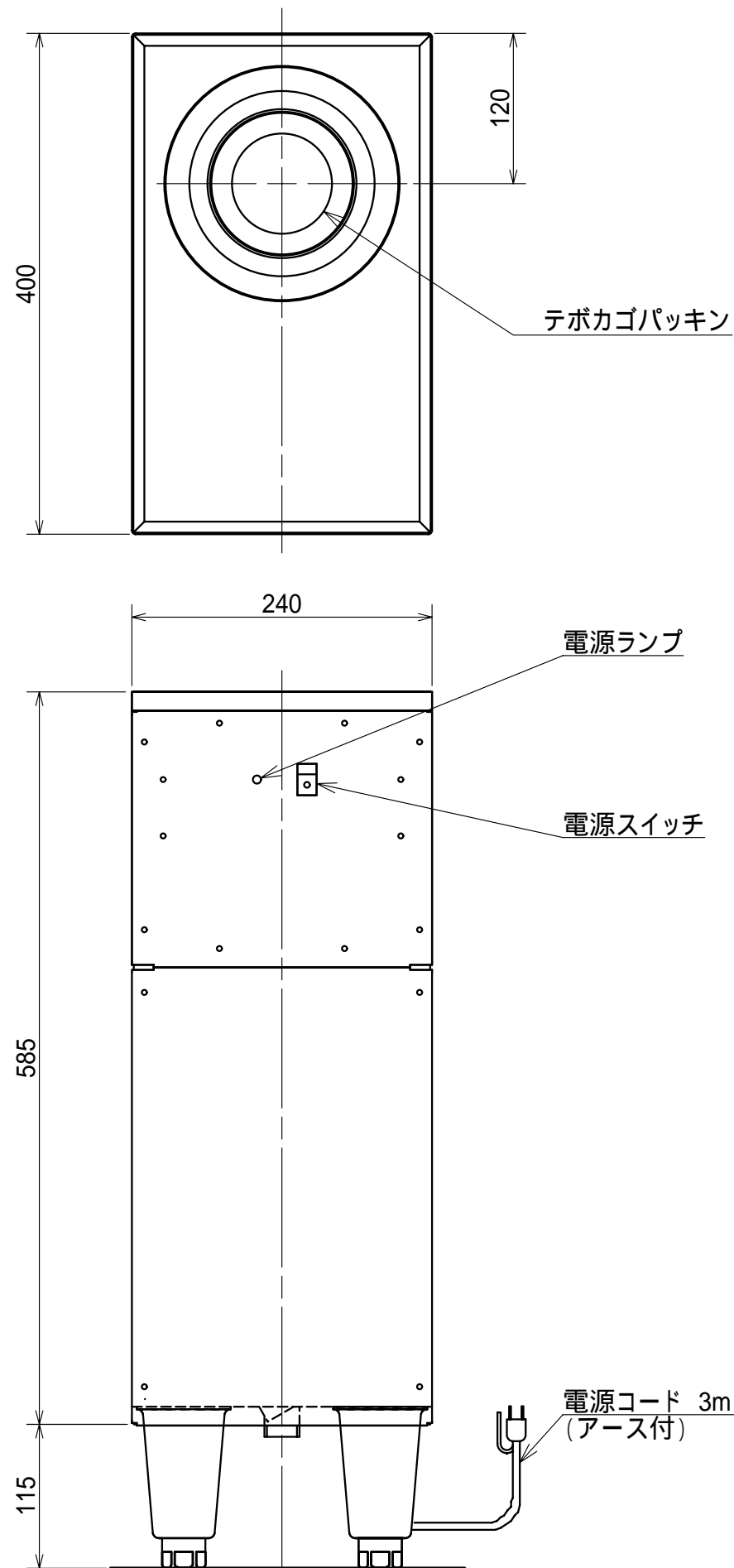
給水装置 形式認証番号
TC3004



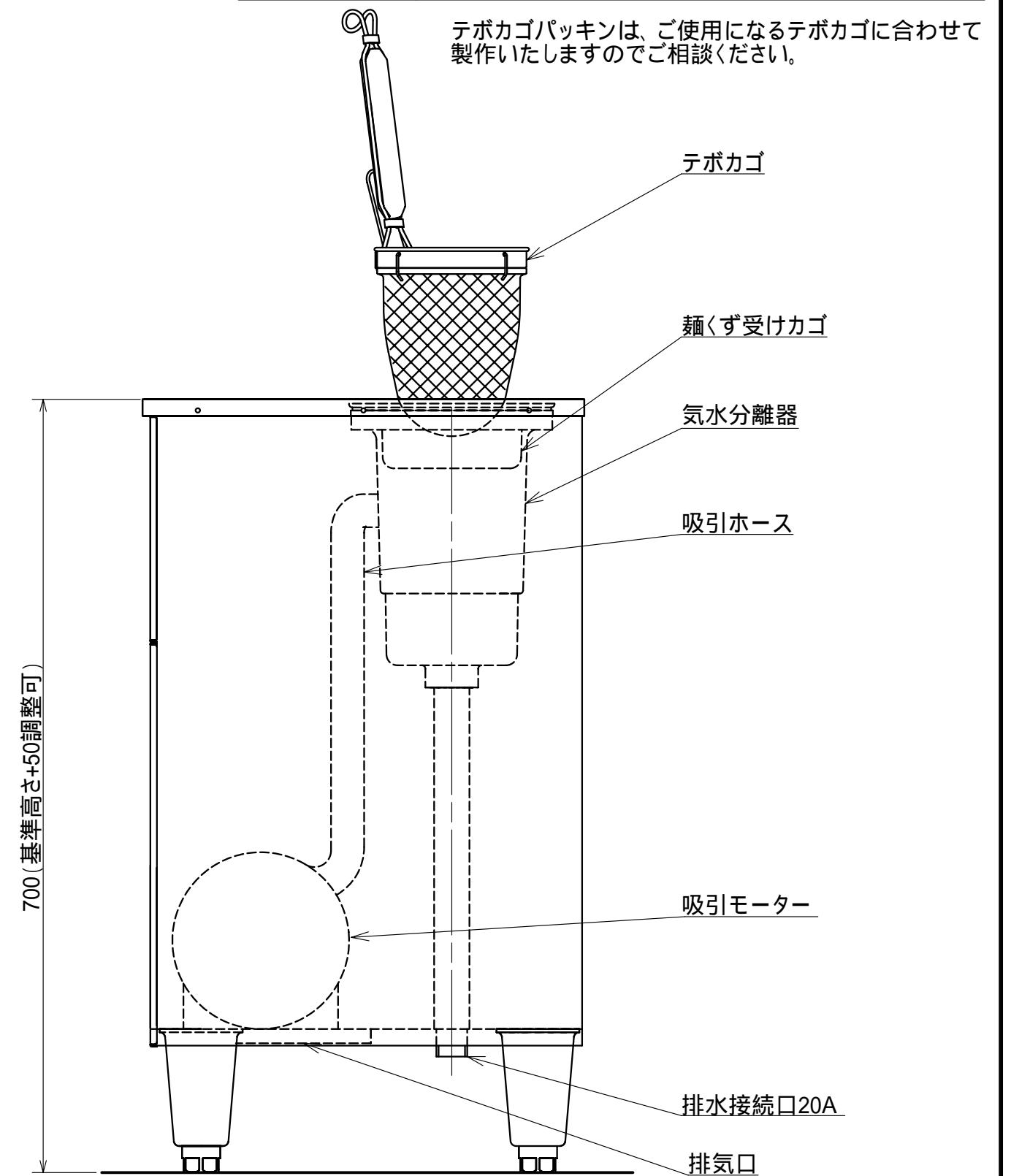


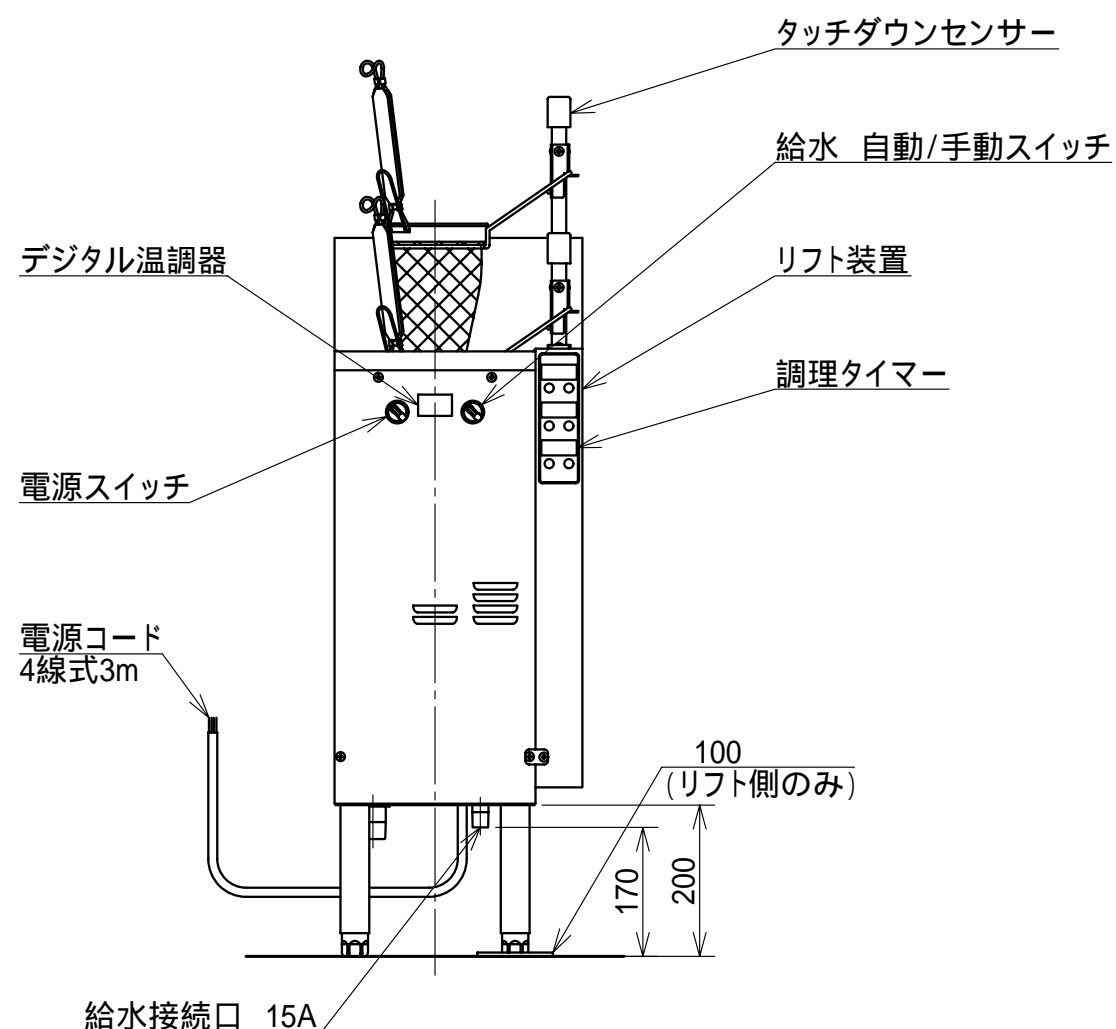
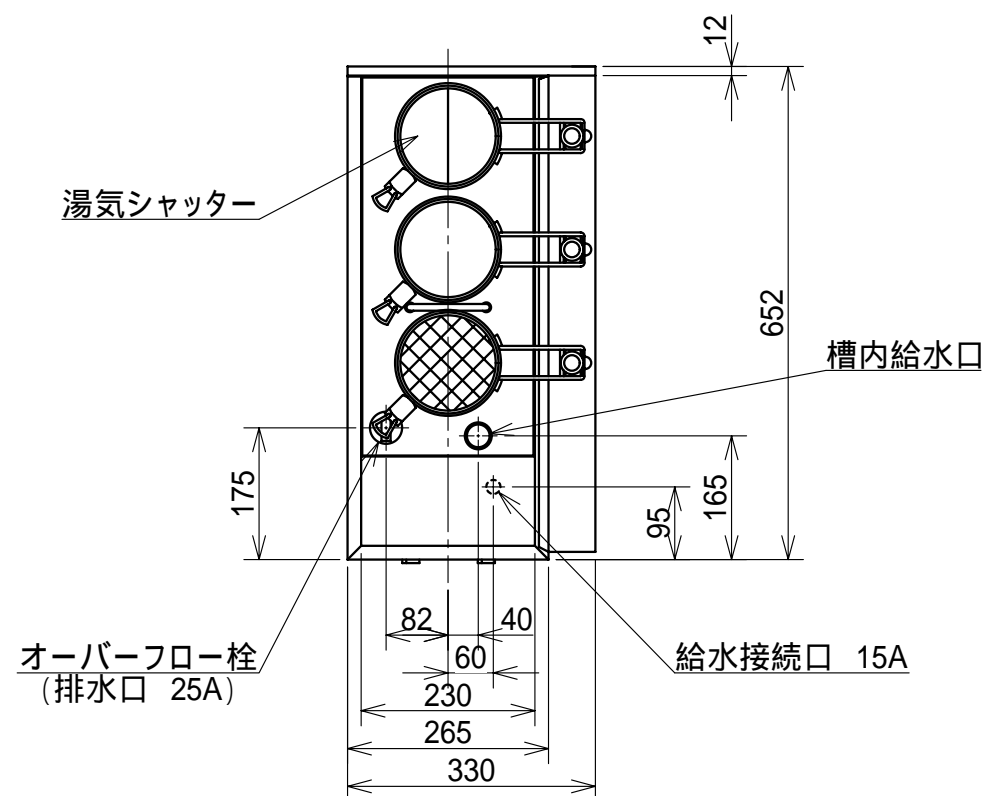
吸 引 方 式	水流ポンプ減圧式
始 動 方 法	テボ検出(近接スイッチ)スタート
吸 引 時 間	デジタル設定 0.1～2.0秒 0.1秒単位 タイマー 3ch 設定切換え式
吸 引 タ ン ク	容量 21L
水 流 ポ ン プ	電動機 定格出力 400W
電 源	単相 100 V 50/60 Hz
消 費 電 力	700 W





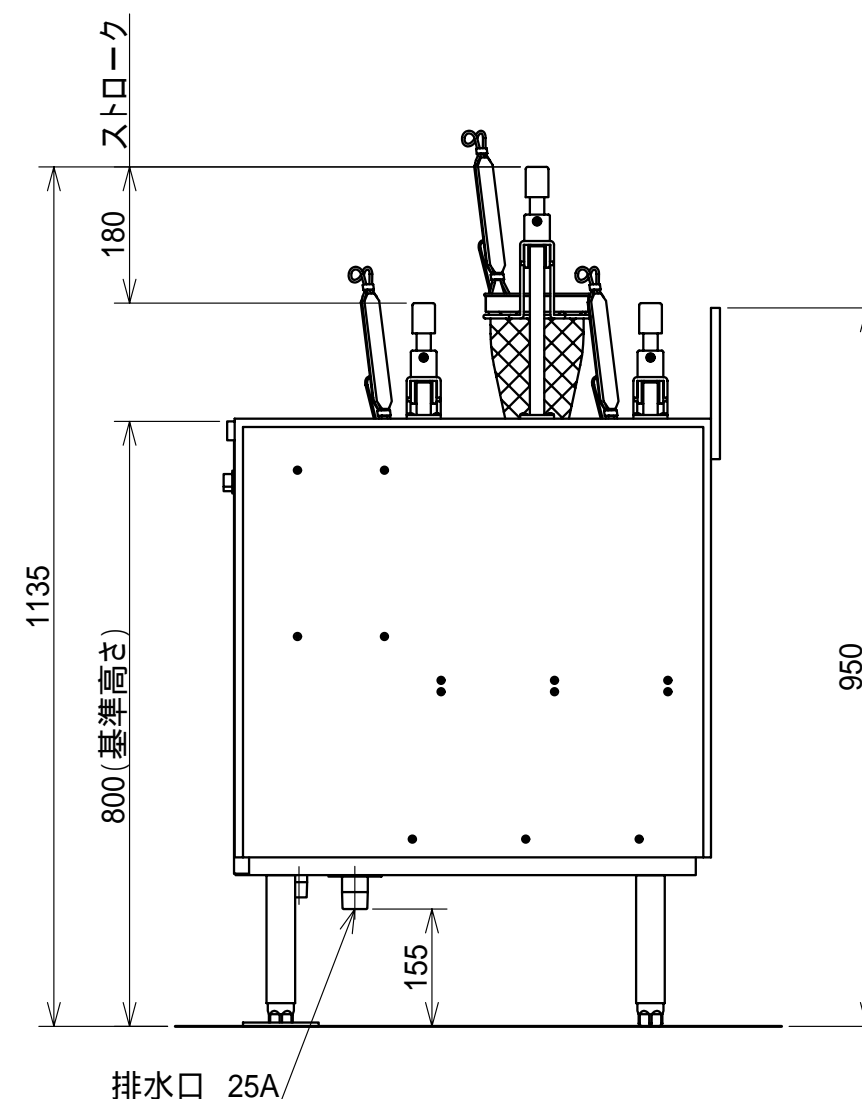
始 動 方 法	金属検出誘導コイル式
最大エアー出力	250W
吸 引 時 間	2秒間 自動オフタイマー
電 源	単相 100 V 50 / 60 Hz
最大消費電力	800W
質 量	約14kg





リフト装置 (左、右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	デジタル設定(設定範囲 0～99分59秒)
槽 の 容 量		約 23L
沸 き 上 が り 時 間		沸き上がり約 32分(15 ～98)
電 気 ヒーター		4.5kW
自 動 給 水 機 能		リフト運転回数比例自動注水機能(温度補償式)
液 面 制 御		液面スイッチによる自動式
空 焚 き 防 止		液面スイッチによる自動遮断
温 度 調 節		デジタル設定(98)
噴 流 装 置		インペラ噴流方式
噴 流 モーター		定格出力 60W
電 源		三相 200V 50/60Hz
最 大 消 費 電 力		4.6kW
付 属 品		丸形麺かご3個
質 量		46kg

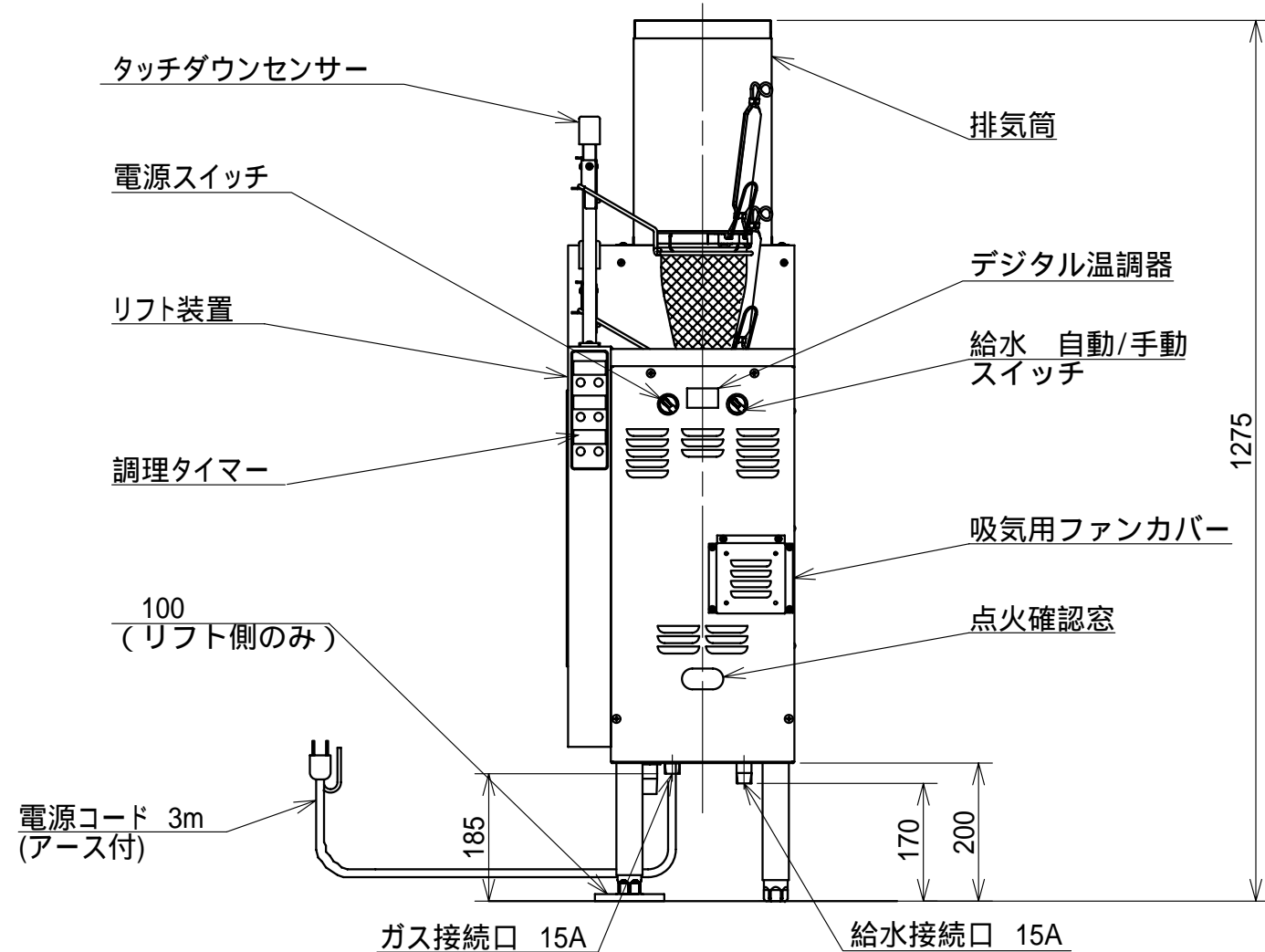
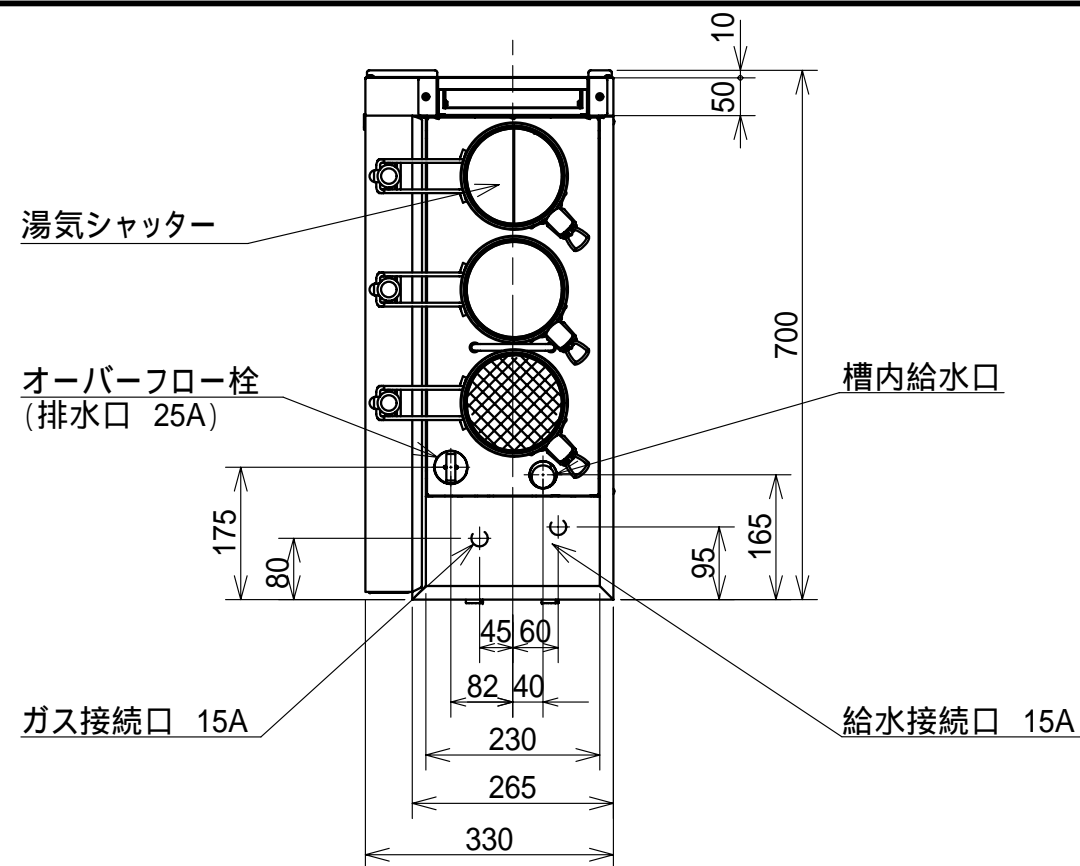
給水装置 形式認証番号
TW4002



注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して
-10, +80

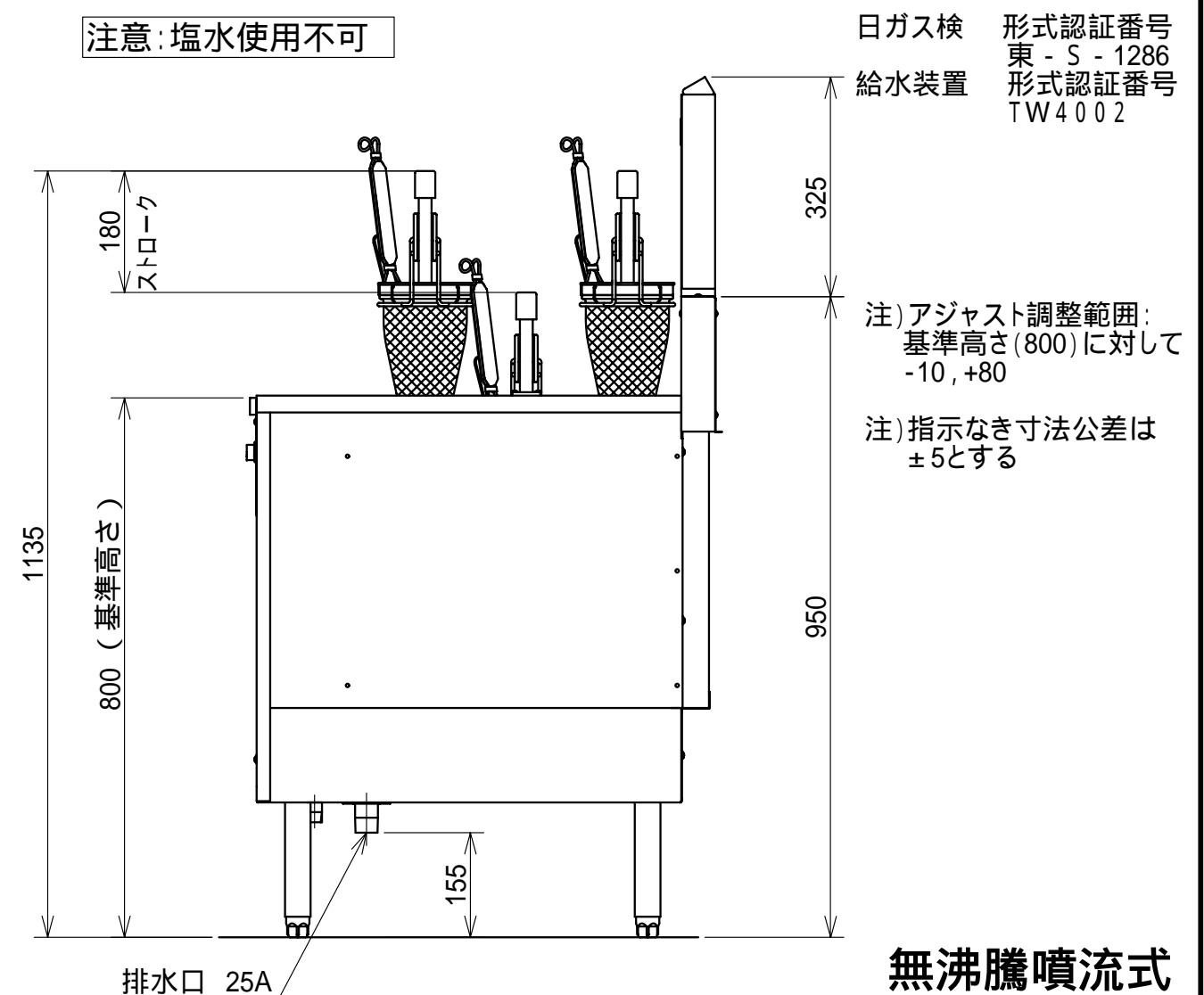
注) 指示なき寸法公差は
±5とする

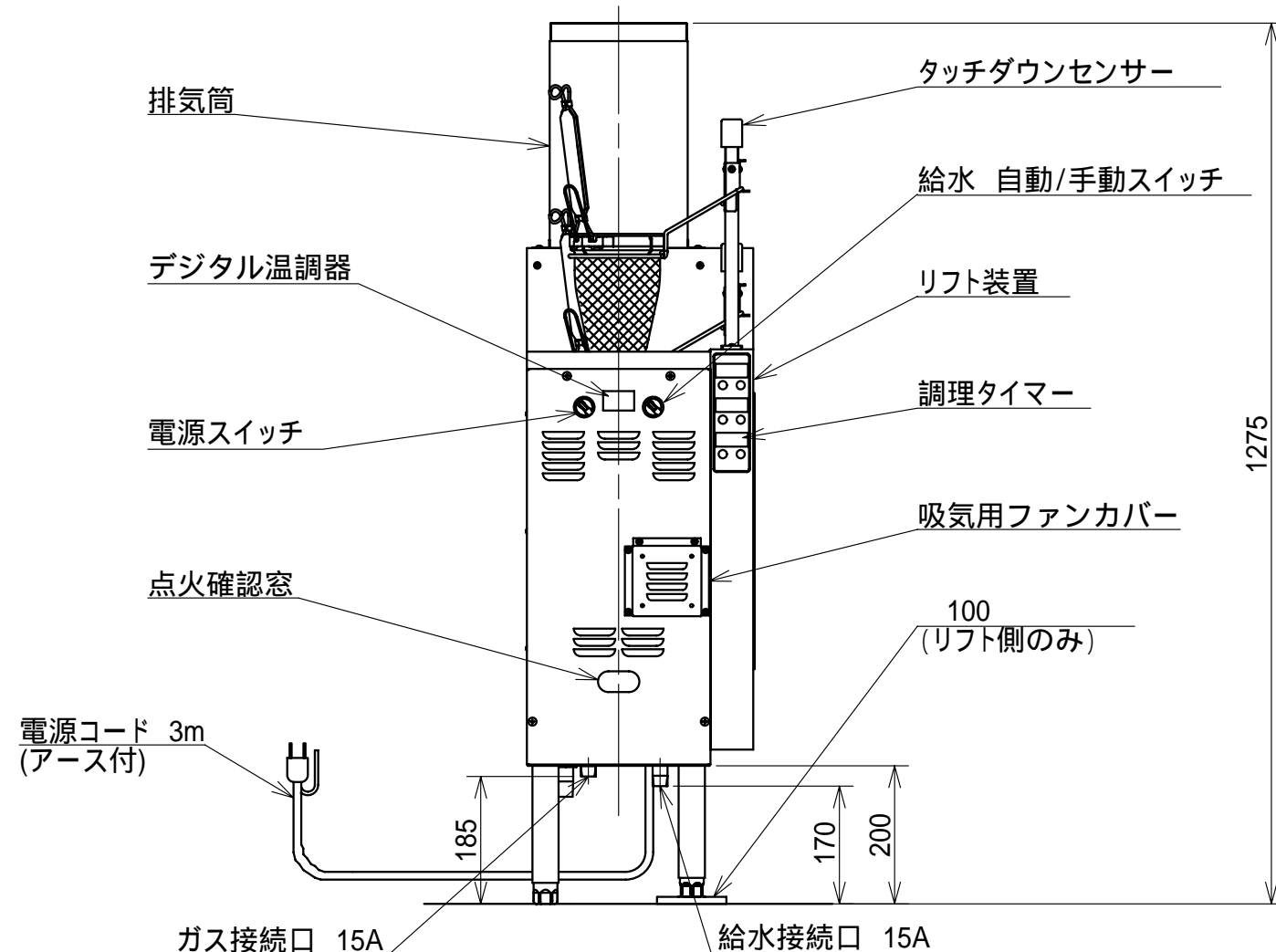
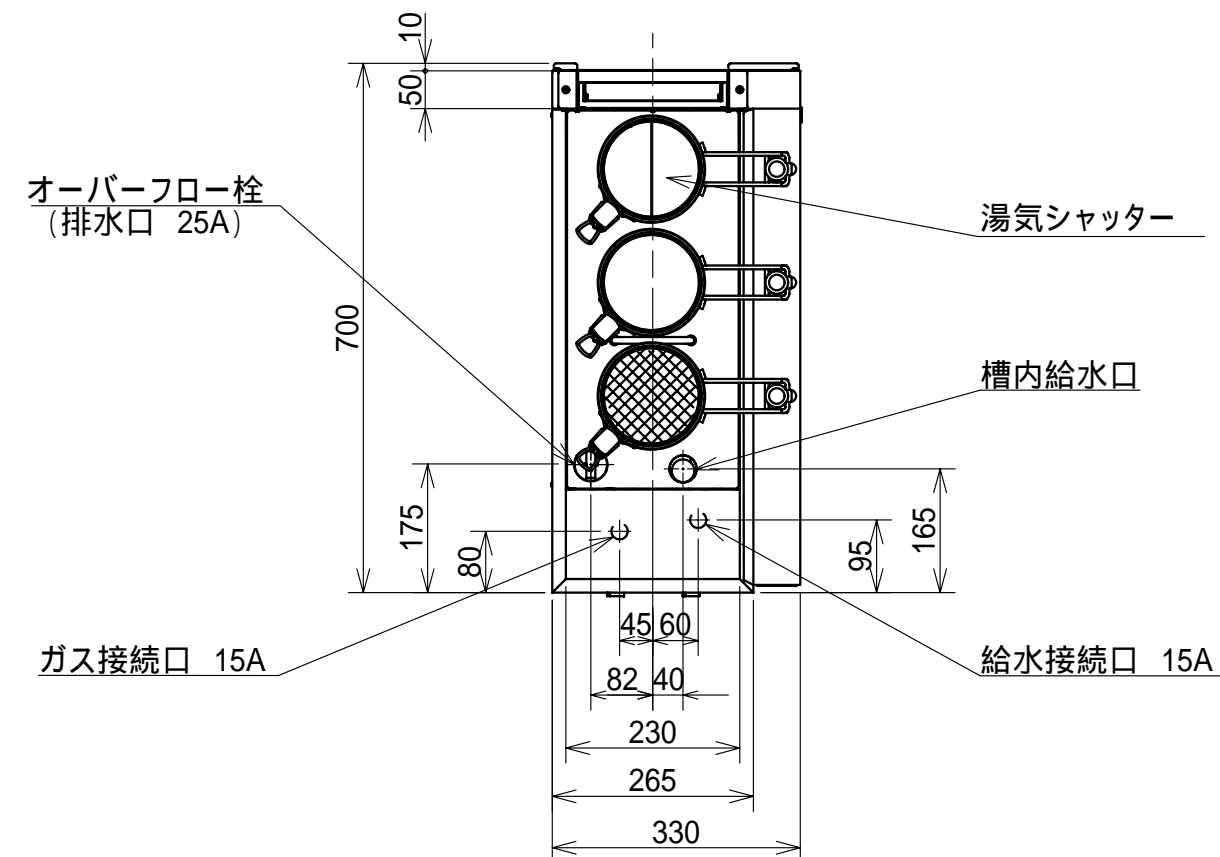
無沸騰噴流式



リフト装置 (左、右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	デジタル設定(設定範囲 0～99分59秒)
槽の容量	約 44L	
沸き上がり時間	沸き上がり約 40分(15～98)	
ガス消費量	都市ガス(13A) : 9.3kw(8,000kcal/h, 0.73m ³ /h)	
	LPG : 9.3kw(8,000kcal/h, 0.67kg/h)	
点火方式	電子スパーク式ダイレクト点火	
自動給水機能	リフト運転回数比例自動給水機能(温度補償式)	
液面制御	液面スイッチによる自動式	
安全装置	フレイムロッド検出自動遮断	
空焚き防止	液面スイッチによる自動遮断	
温度調節	デジタル設定(98)	
噴流装置	インペラ噴流方式	
噴流モーター	定格出力 60/75W	
電源	単相 100V 50/60Hz	
最大消費電力	170/210W	
付属品	丸形麺かご3個	
質量	54kg	

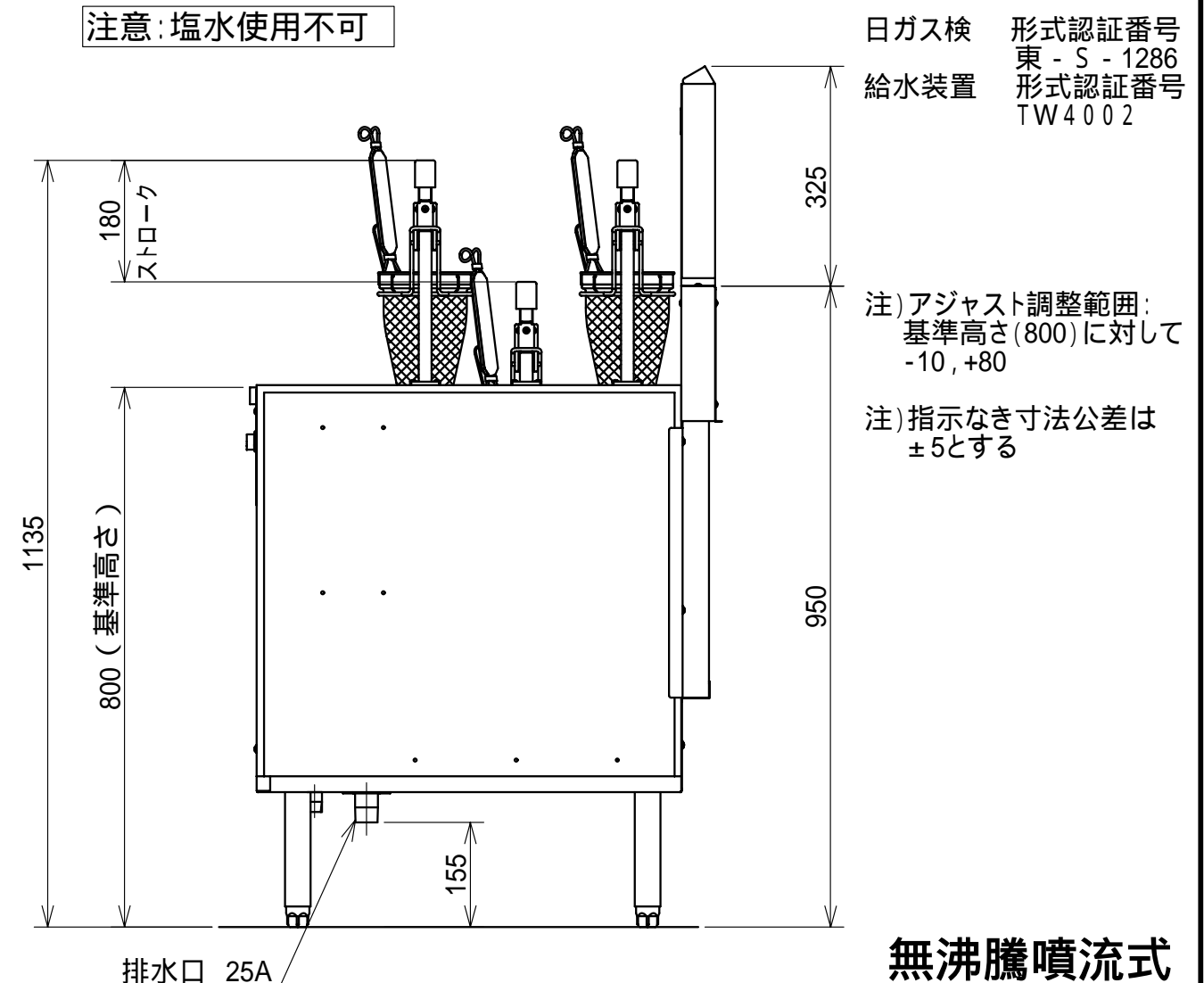
注意: 塩水使用不可

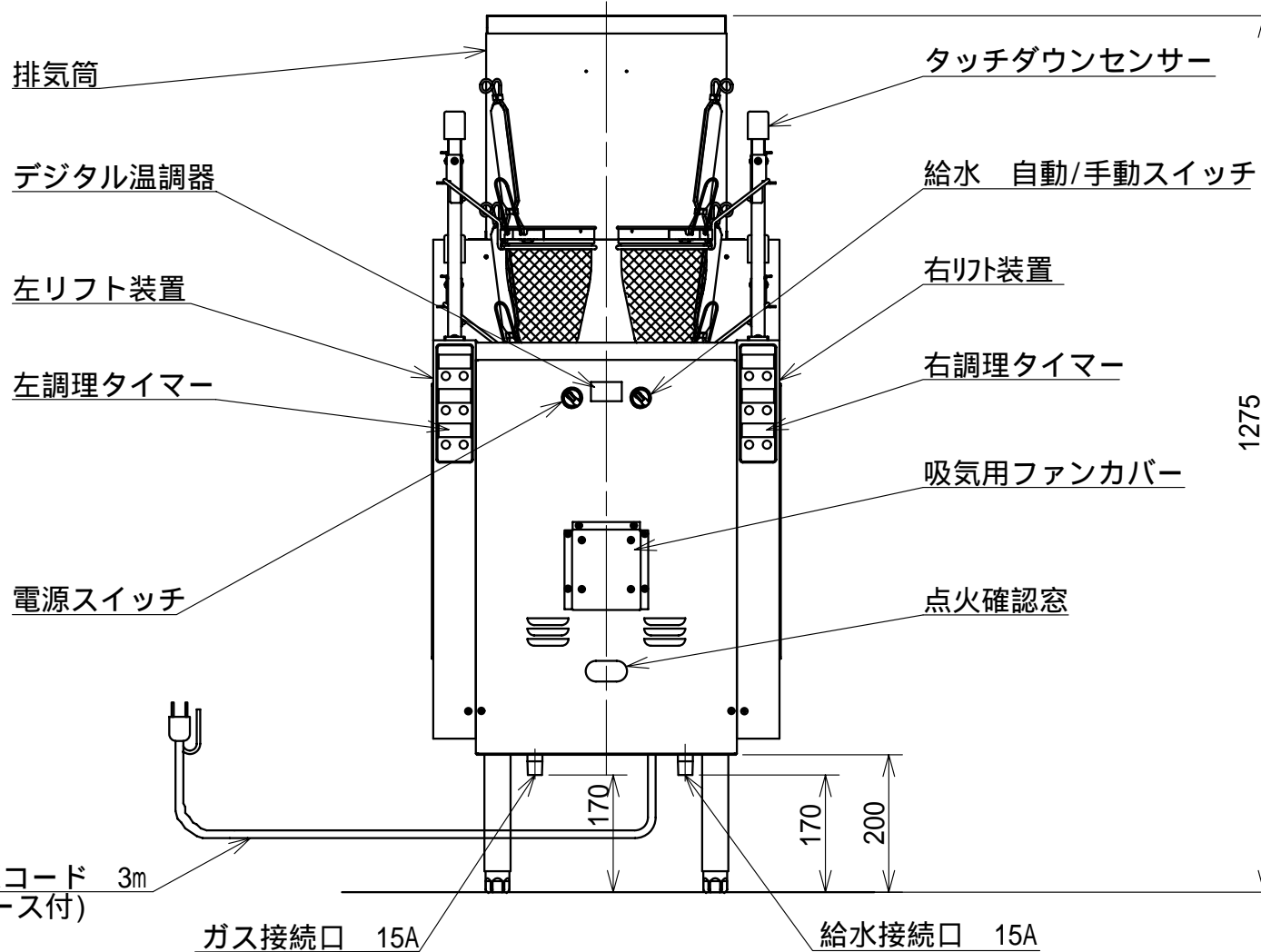
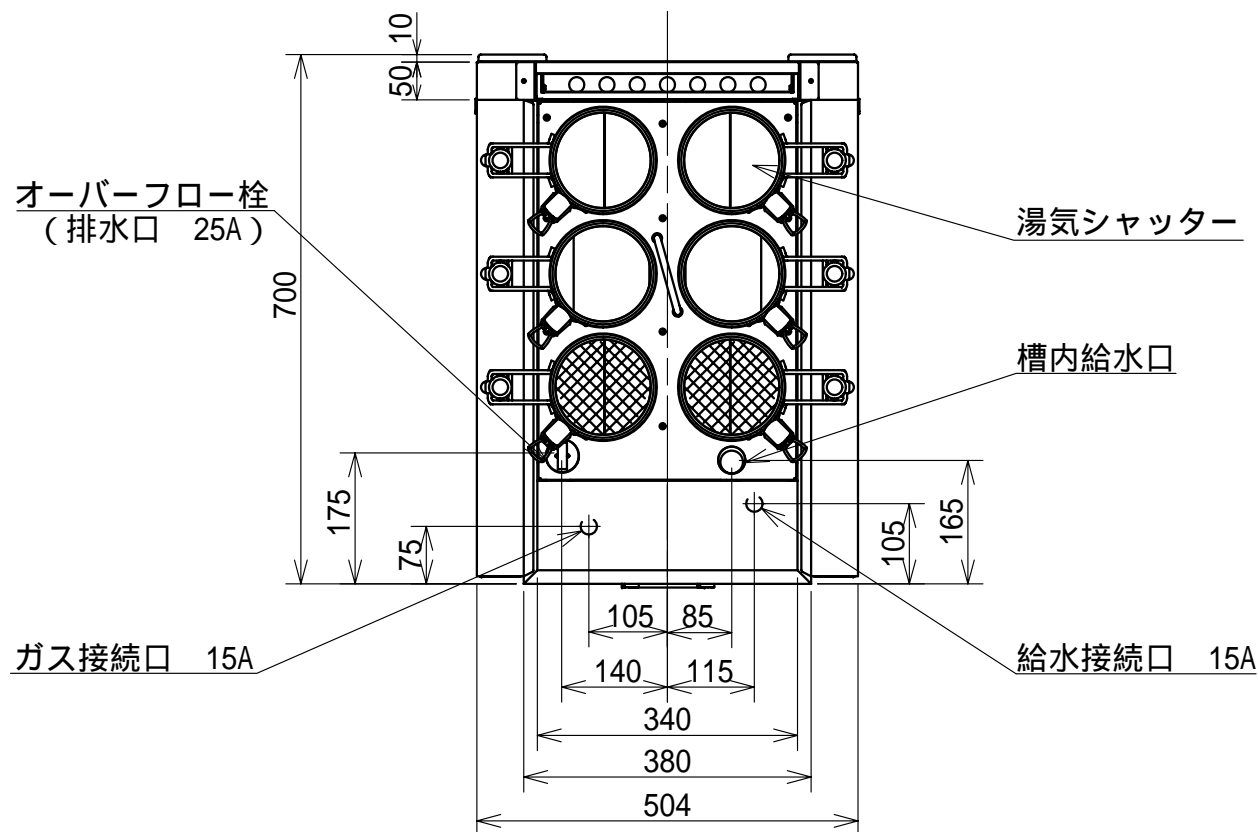




リフト装置 (左、右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	デジタル設定(設定範囲 0～99分59秒)
槽の容量	約 44L	
沸き上がり時間	沸き上がり約 40分(15～98)	
ガス消費量	都市ガス(13A): 9.3kw(8,000kcal/h, 0.73m ³ /h)	
	LPG: 9.3kw(8,000kcal/h, 0.67kg/h)	
点火方式	電子スパーク式ダイレクト点火	
自動給水機能	リフト運転回数比例自動給水機能(温度補償式)	
液面制御	液面スイッチによる自動式	
安全装置	フレームロッド検出自動遮断	
空焚き防止	液面スイッチによる自動遮断	
温度調節	デジタル設定(98)	
噴流装置	インペラ噴流方式	
噴流モーター	定格出力 60/75W	
電源	単相 100V 50/60Hz	
最大消費電力	170/210W	
付属品	丸形麺かご3個	
質量	54kg	

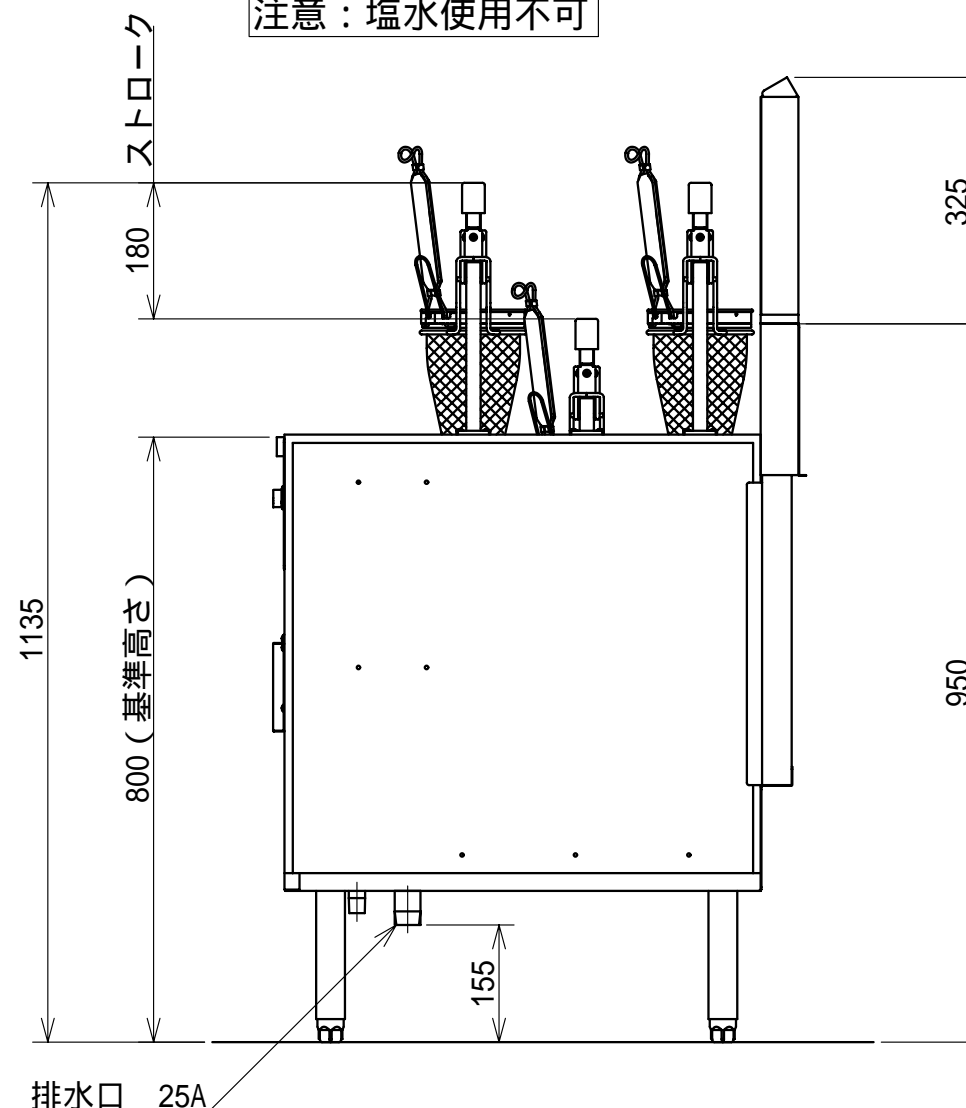
注意: 塩水使用不可





リフト装置 (左、右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式 タイマー	タッチダウンセンサー
槽の容量		約 59L
沸き上がり時間		沸き上がり約 30分 (15 ~ 98)
ガス消費量		都市ガス (13A) : 18.6kw (16,000kcal/h, 1.45m ³ /h) LPG : 18.6kw (16,000kcal/h, 1.33kg /h)
点火方式		電子スパーク式ダイレクト点火
自動給水機能		リフト運転回数比例自動注水機能 (温度補償式)
液面制御		液面スイッチによる自動式
安全装置		フレームロッド検出自動遮断
空焚き防止		液面スイッチによる自動遮断
温度調節		デジタル設定 (98)
噴流装置		インペラ噴流方式
噴流モーター		定格出力 60/75W
電源		単相 100V 50/60Hz
最大消費電力		200/240W
付属品		丸形麺かご6個
質量		70kg

注意：塩水使用不可

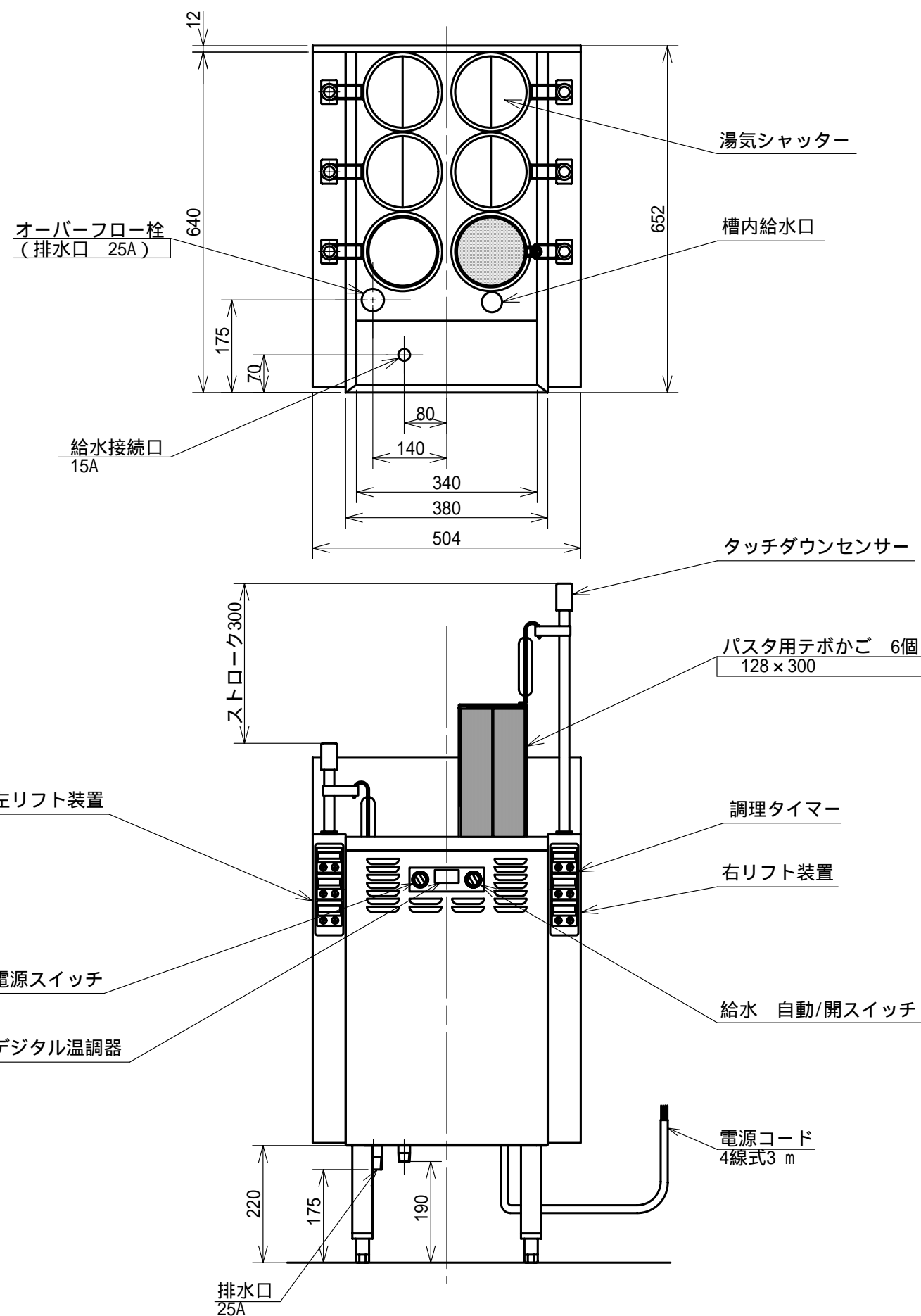


日ガス検 形式認証番号
東 - S - 1286
給水装置 形式認証番号
TW4002

注) アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して
-10, +80

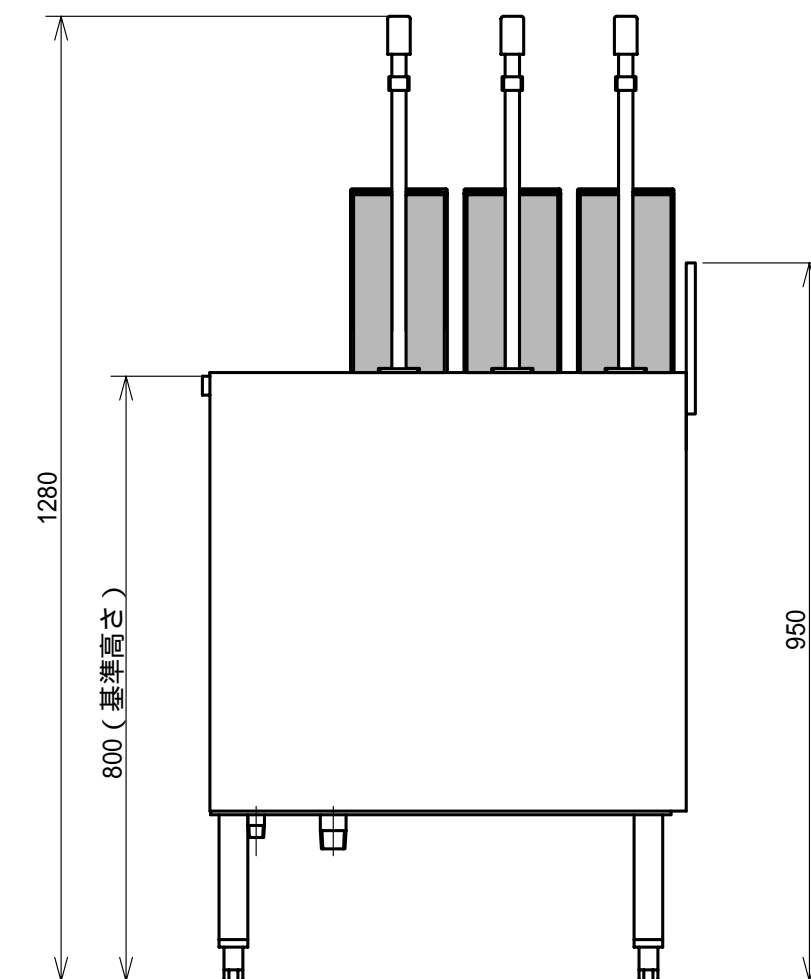
注) 指示なき寸法公差は
±5とする

無沸騰噴流式



リフト装置 (左,右分離形)	駆動方式	左,右 各3基モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	左,右 各3chデジタル設定 (設定範囲 0 ~ 99分59秒)
槽の容量		約 53L
電気ヒーター		6 kW
液面制御		液面スイッチと電磁弁による自動式
空焚き防止		液面スイッチによる自動切断
温度調節		デジタル設定 (96)
噴流装置		インペラ噴流方式
噴流モーター		定格出力 60W
電源		三相 200 V 50 / 60 Hz
最大消費電力		6.2 kW
付属品		パスタかご 119×295 (内寸) 6個
質量		50 kg

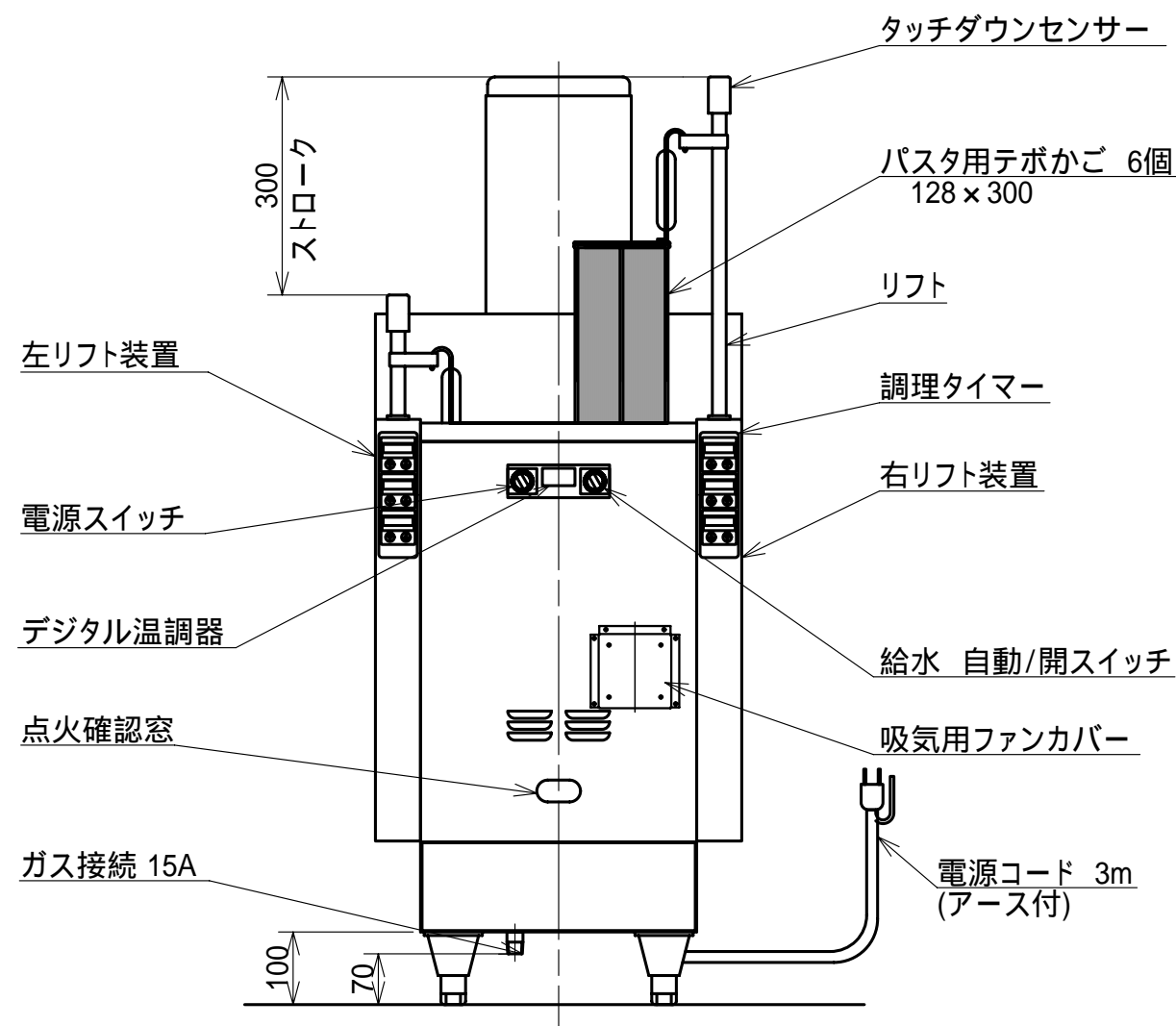
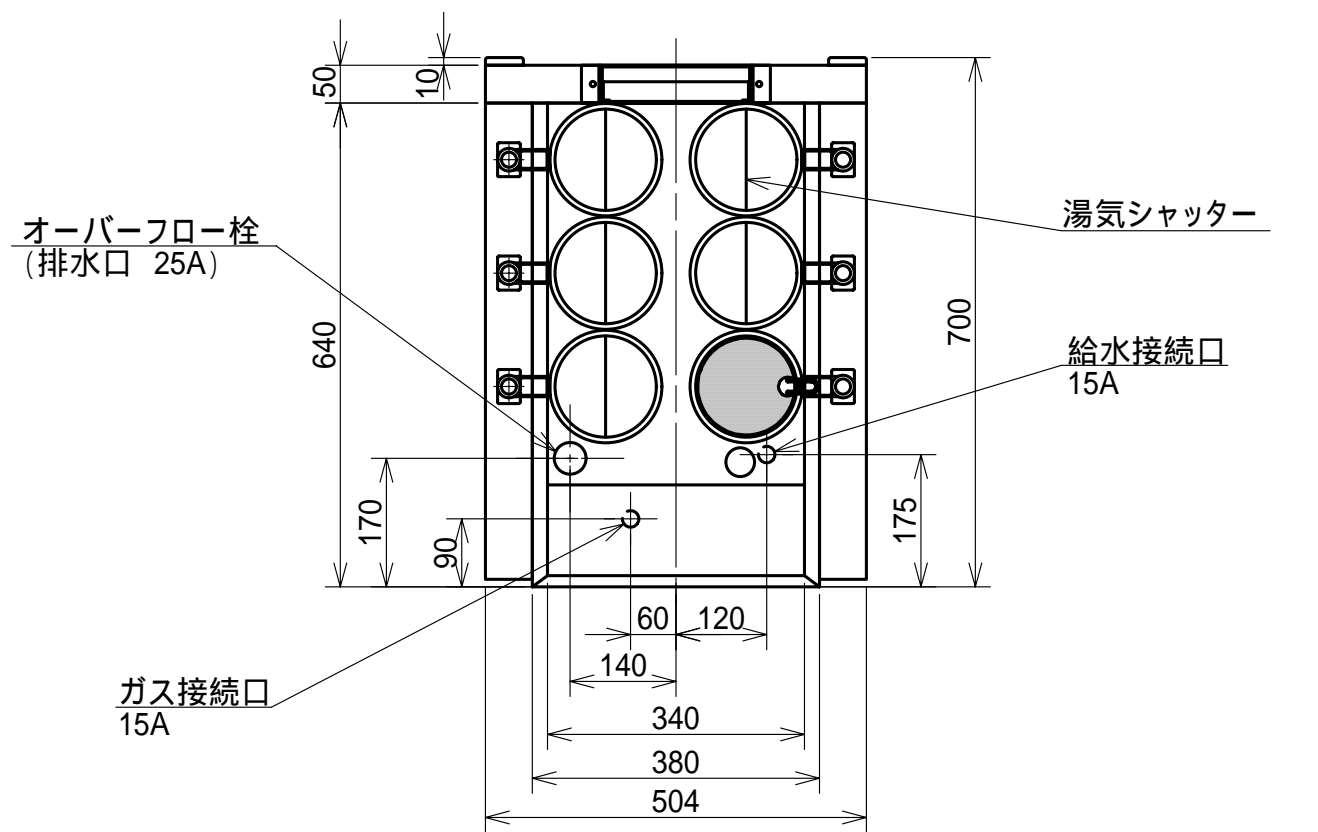
給水装置 形式認証番号
TW4002



注) アジャスト調整範囲:
基準高さ (800) に対して
-15, +15

注) 指示なき寸法公差は
±5とする

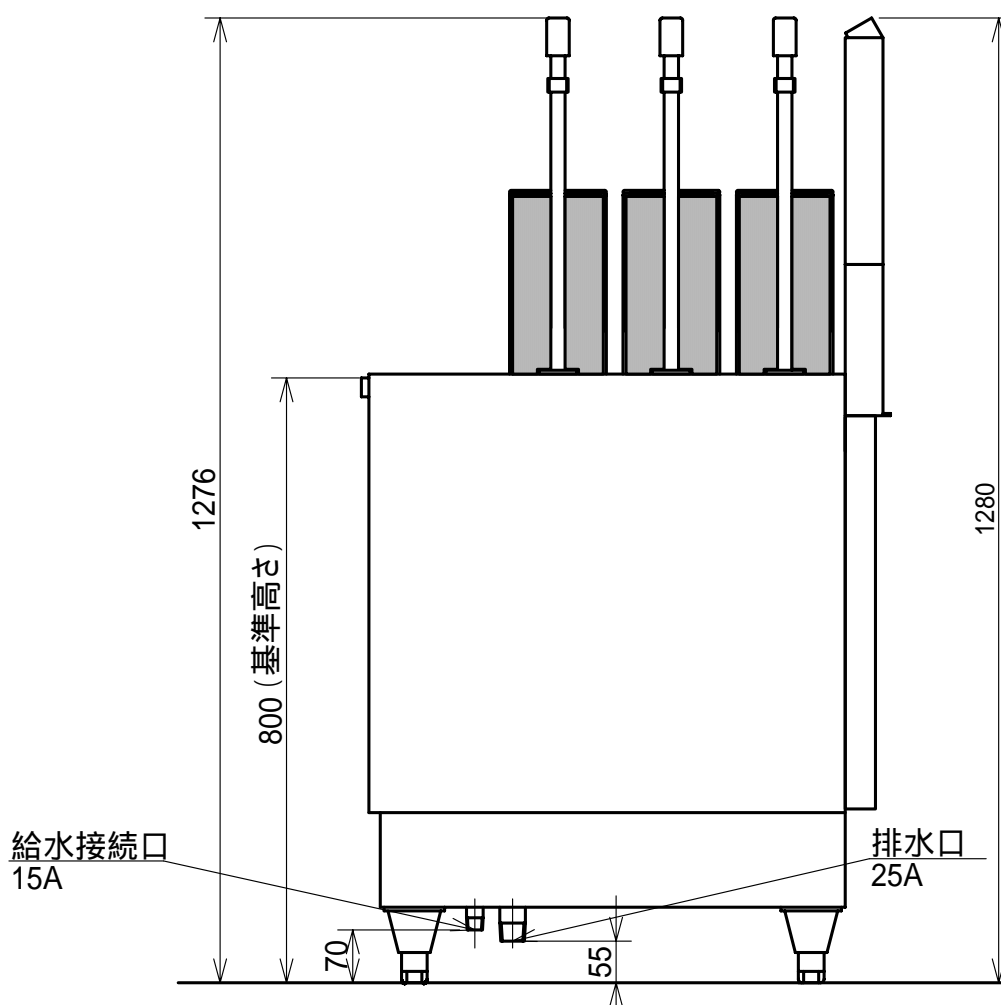
無沸騰噴流式



リフト装置 (左,右分離形)	駆動方式	モーター昇降式
	スタート方式	タッチダウンセンサー
	タイマー	デジタル設定(設定範囲 0 ~ 99分59秒)
槽 の 容 量		約 70 L
沸 き 上 が り 時 間		沸き上がり約 60分 (15 ~ 96)
ガ ス 消 費 量		都市ガス (13A) : 9.3 kW (8,000 kcal / h , 0.73 m ³ / h) L P G : 9.3 kW (8,000 kcal / h , 0.66 kg / h)
点 火 方 式		電子スパーク式ダイレクト点火
安 全 装 置		フレイムロッド検出自動遮断
液 面 制 御		液面スイッチによる自動式
空 焚 き 防 止		液面スイッチによる自動切断
温 度 調 節		デジタル設定 (96)
噴 流 装 置		インペラ噴流方式
噴 流 モ ー タ ー		定格出力 60W
電 源		単相 100 V 50 / 60 Hz
最 大 消 費 電 力		200W
付 属 品		パスタかご 119×295 (内寸) 6個
質 量		約 60 kg

注意:塩水使用不可

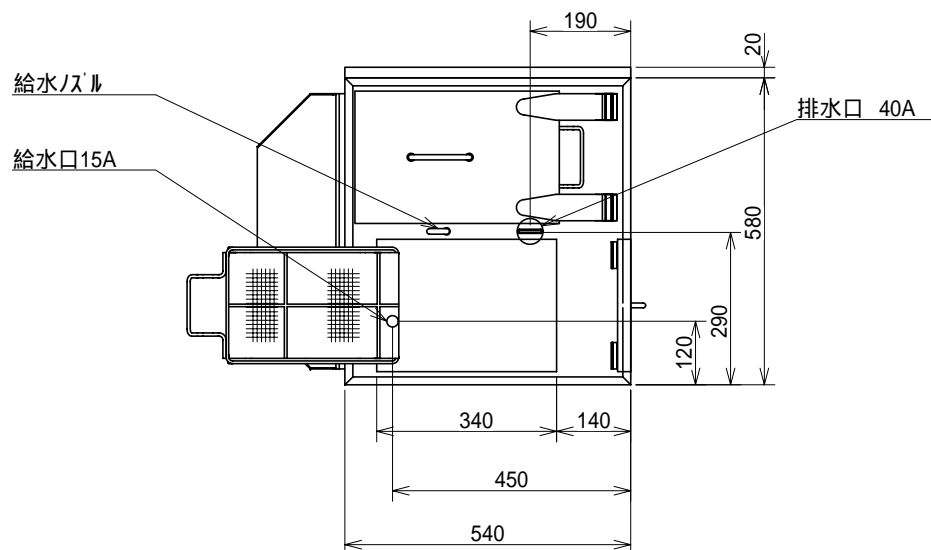
日ガス検 形式認証番号
給水装置 東 - S - 1524
形式認証番号
TW4002



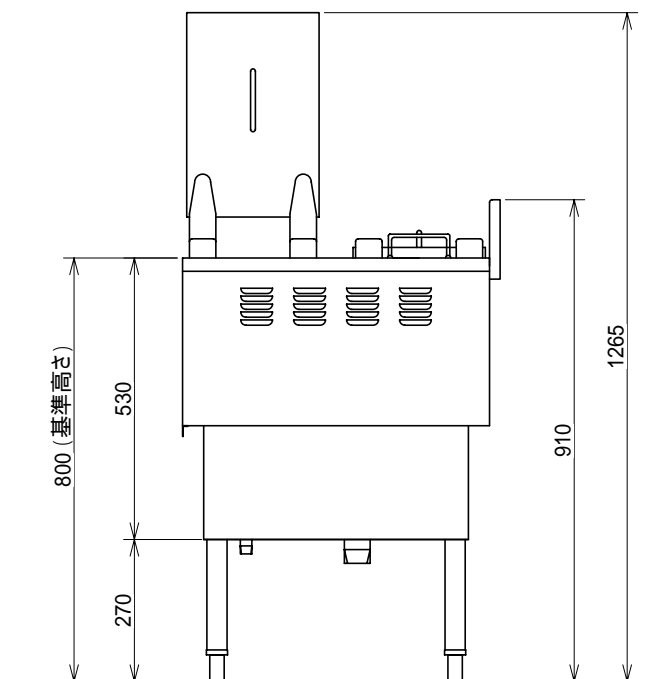
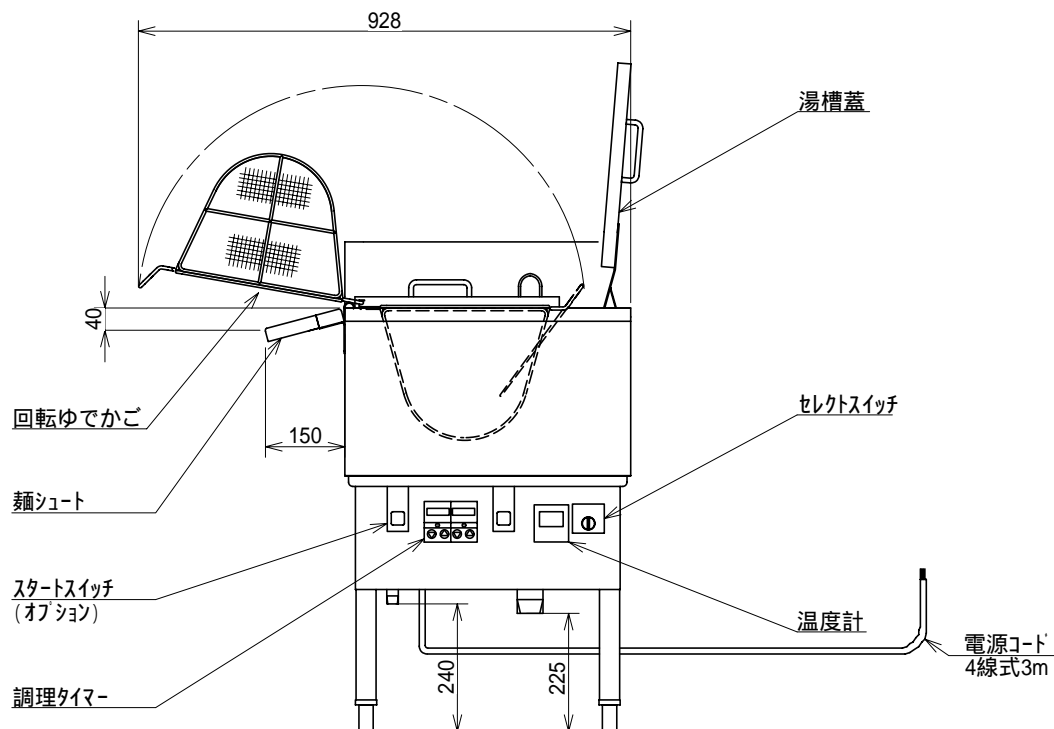
注)アジャスト調整範囲:
基準高さ(800)に対して
-20,+20

注)指示なき寸法公差は
±5とする

無沸騰噴流式

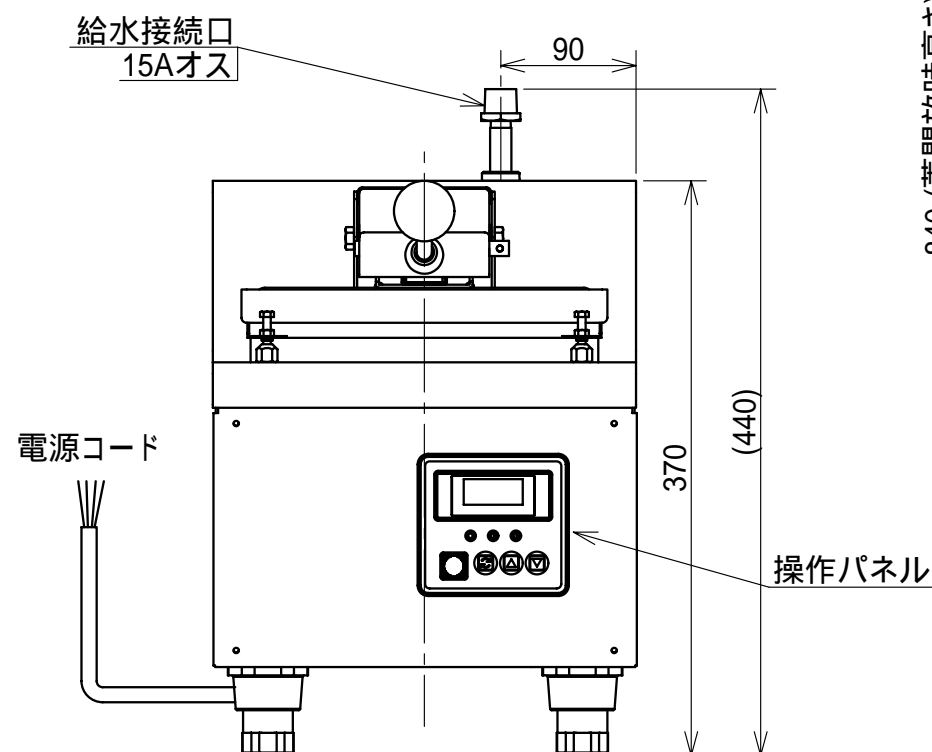
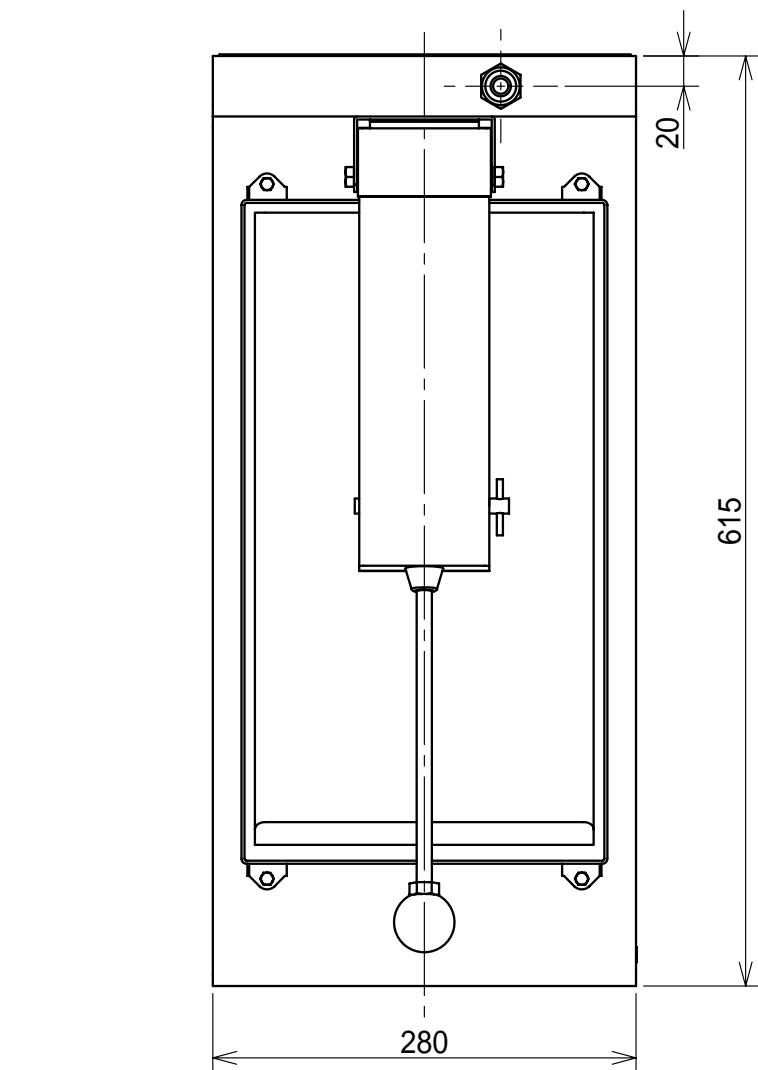


調理タイマー	2chデジタルタイマー (設定範囲 0～99分59秒)
スタート方式	蓋連動スタート式 (スタートスイッチ方式也可)
槽の容量	約50L
沸き上がり時間	沸き上がり約45分(15～96)
温度調節	デジタル設定(96)
液面制御	液面スイッチによる自動式
空焚き防止	液面スイッチによる自動遮断
噴流装置	インペラ噴流方式
噴流モーター	定格出力 60W
電気ヒーター	7.5kw(2.5kw×3)
電源	三相 200V 50/60Hz
消費電力	7.7kw
付属品	麺シュート 回転ゆでかご 2個 幅210mm×長さ310mm×高さ250mm(内寸)
質量	50kg



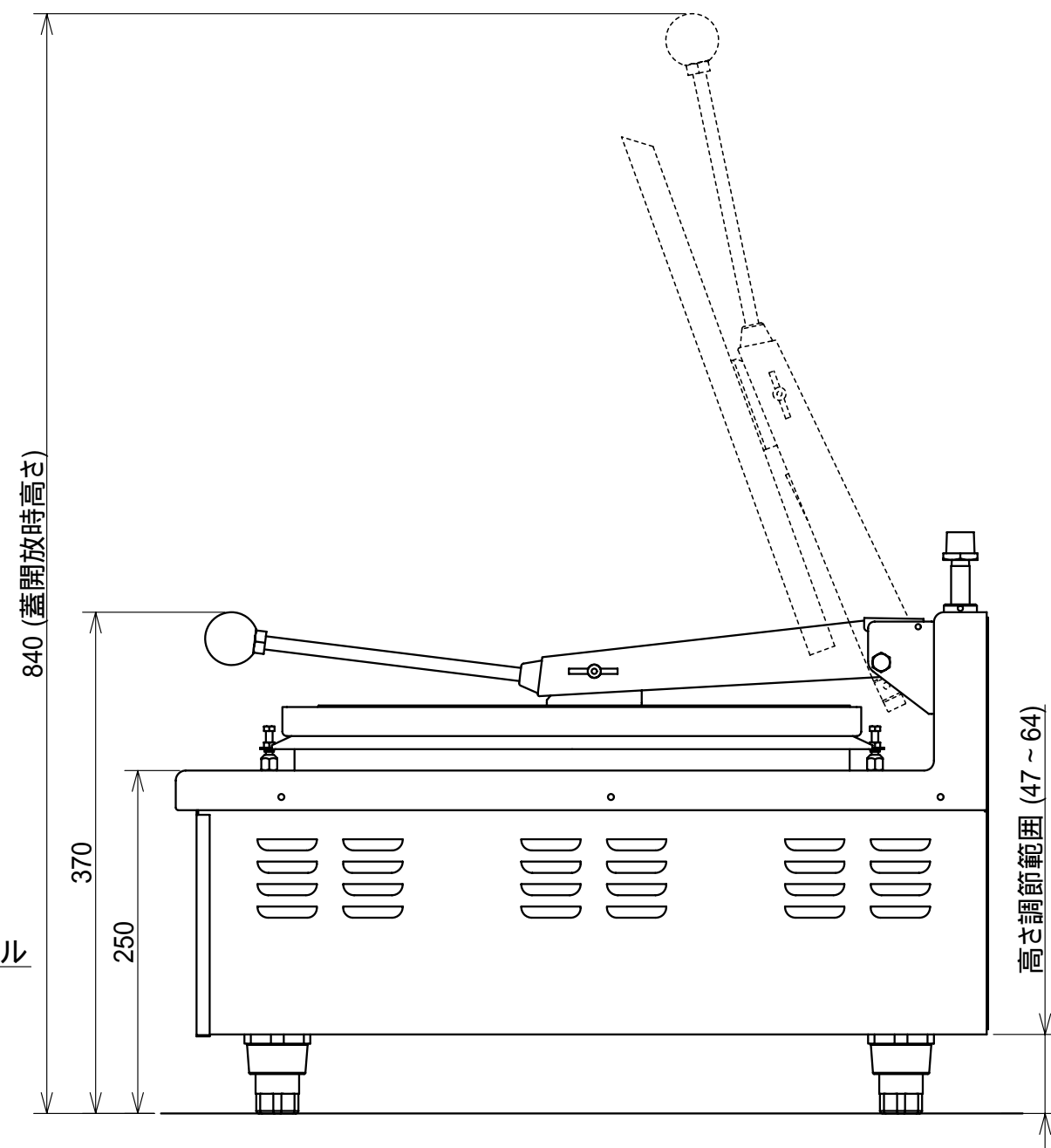
注) アジャスト調整範囲:
基準高さに対して
-15、+20

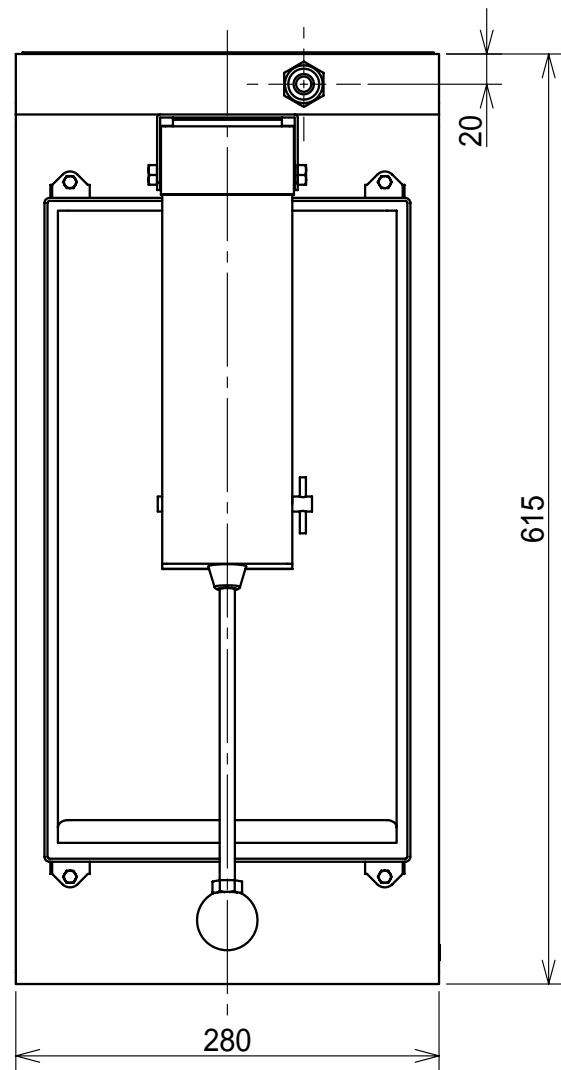
注) 指示なき公差寸法は
±5とする



形 式	自動ぎょうざ焼き機 (単相電源仕様)
調 理 ・ 設 定	鍋温度設定: 150 ~ 220 デジタル設定 調理時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可 ボイル時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可
自 動 注 水	調圧・電磁弁開閉、注水量 25 ml / 秒 注水量(時間)の目安 250 ~ 500 ml (10 ~ 20 秒)/回
焼 き 鍋	鍋寸法(内寸): 幅 200、奥行(底面部) 370、深さ 38 材質: 焼鍋加熱部 SS 400 6.0 t、鍋ふち・側面 SUS 304 加熱方式: 電気ヒーター加熱、過昇防止機能

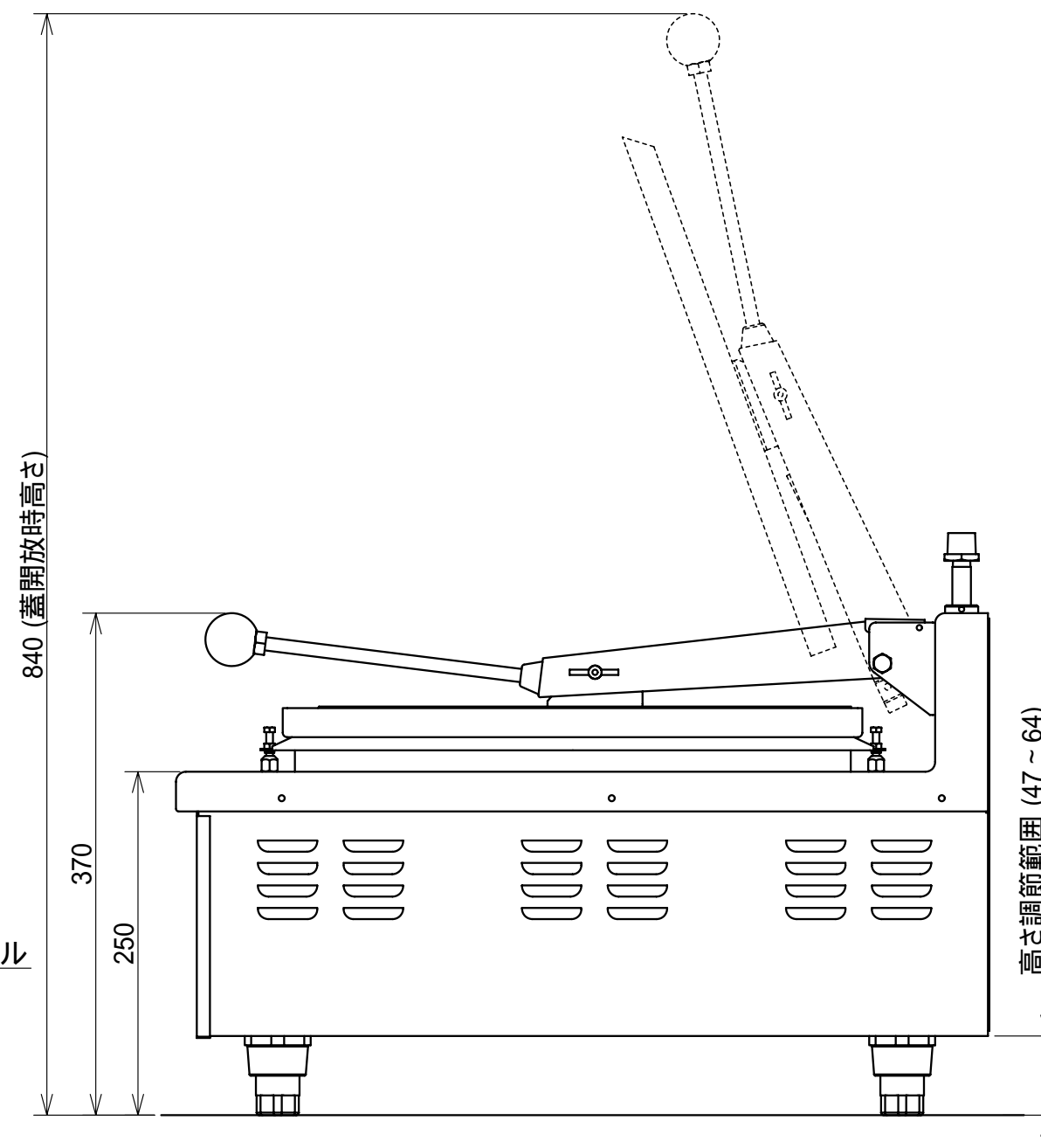
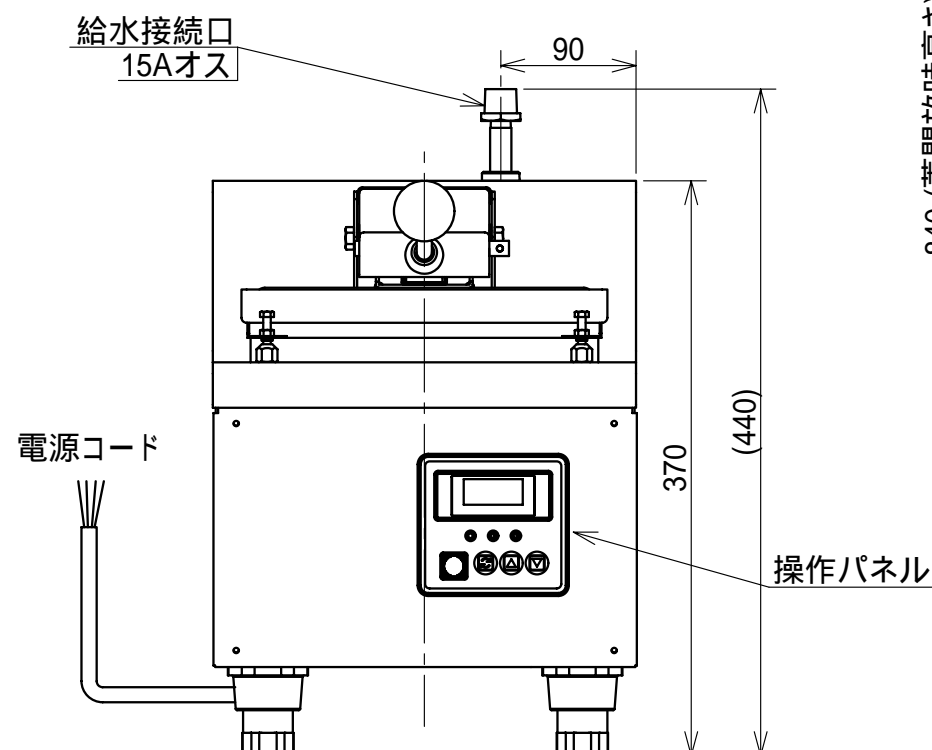
電 源	単相 200 V 50/60 Hz
消 費 電 力	3.0 kw
電 流	15.0 A
電 源 コード	3 芯 2.5 m
供 給 水 圧	49.1 ~ 196.4 kPa (0.5 ~ 2.0 kgf/cm ²)
質 量	22 kg

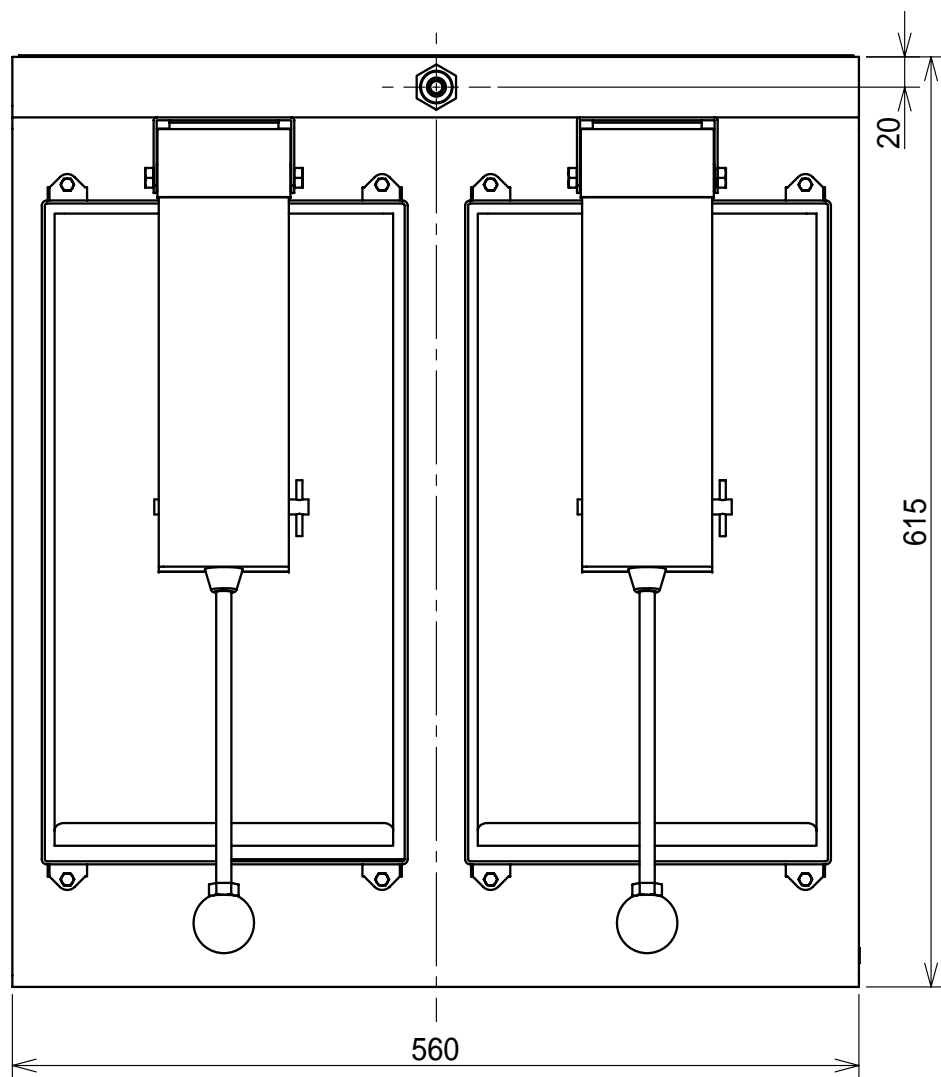




形 式	自動ぎょうざ焼き機 (三相電源仕様)
調 理 ・ 設 定	鍋温度設定: 150 ~ 220 デジタル設定 調理時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可 ボイル時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可
自 動 注 水	調圧・電磁弁開閉、注水量 25 ml / 秒 注水量(時間)の目安 250 ~ 500 ml (10 ~ 20 秒)/回
焼 き 鍋	鍋寸法(内寸): 幅 200、奥行(底面部) 370、深さ 38 材質: 焼鍋加熱部 SS 400 6.0 t、鍋ふち・側面 SUS 304 加熱方式: 電気ヒーター加熱、過昇防止機能

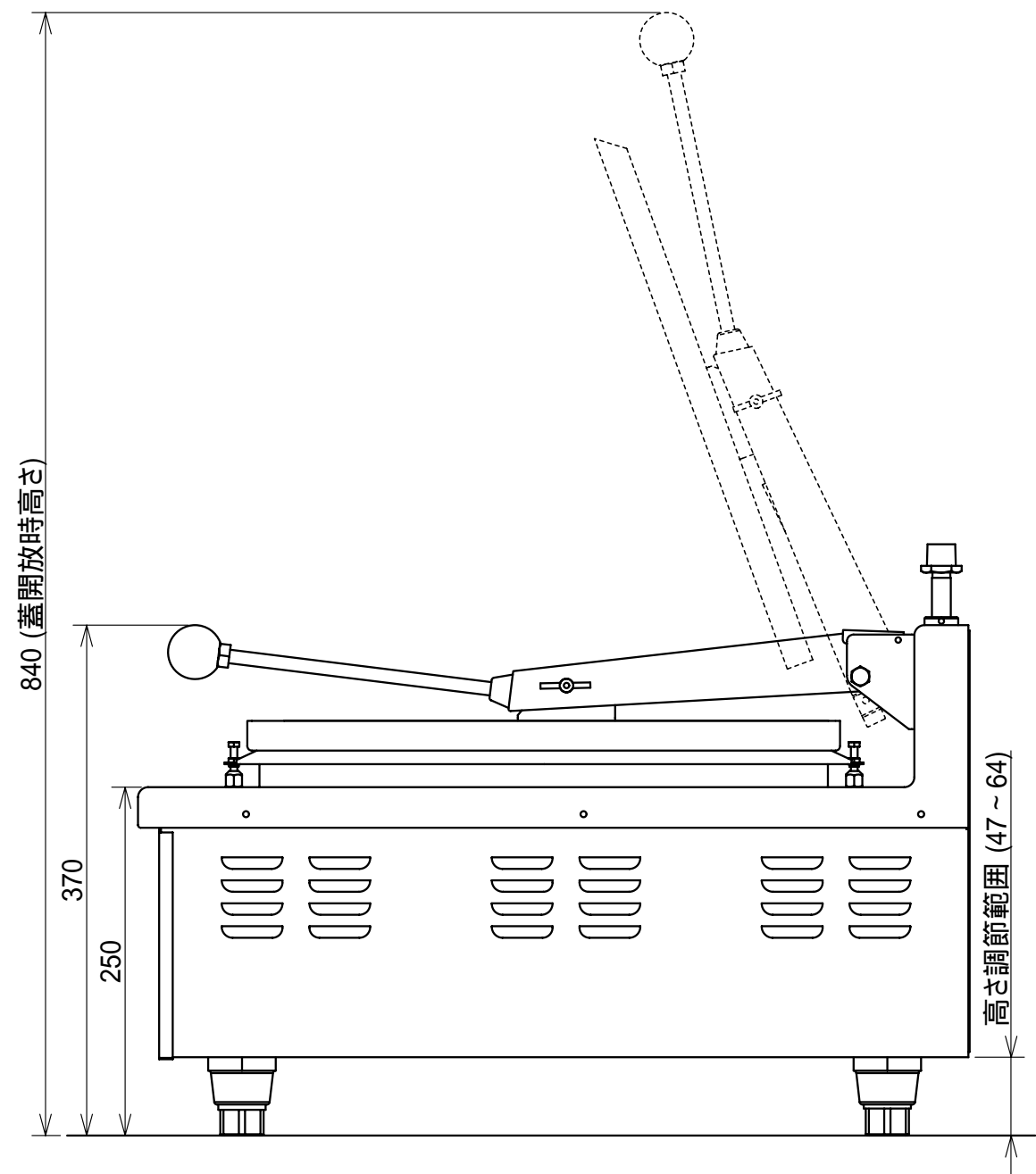
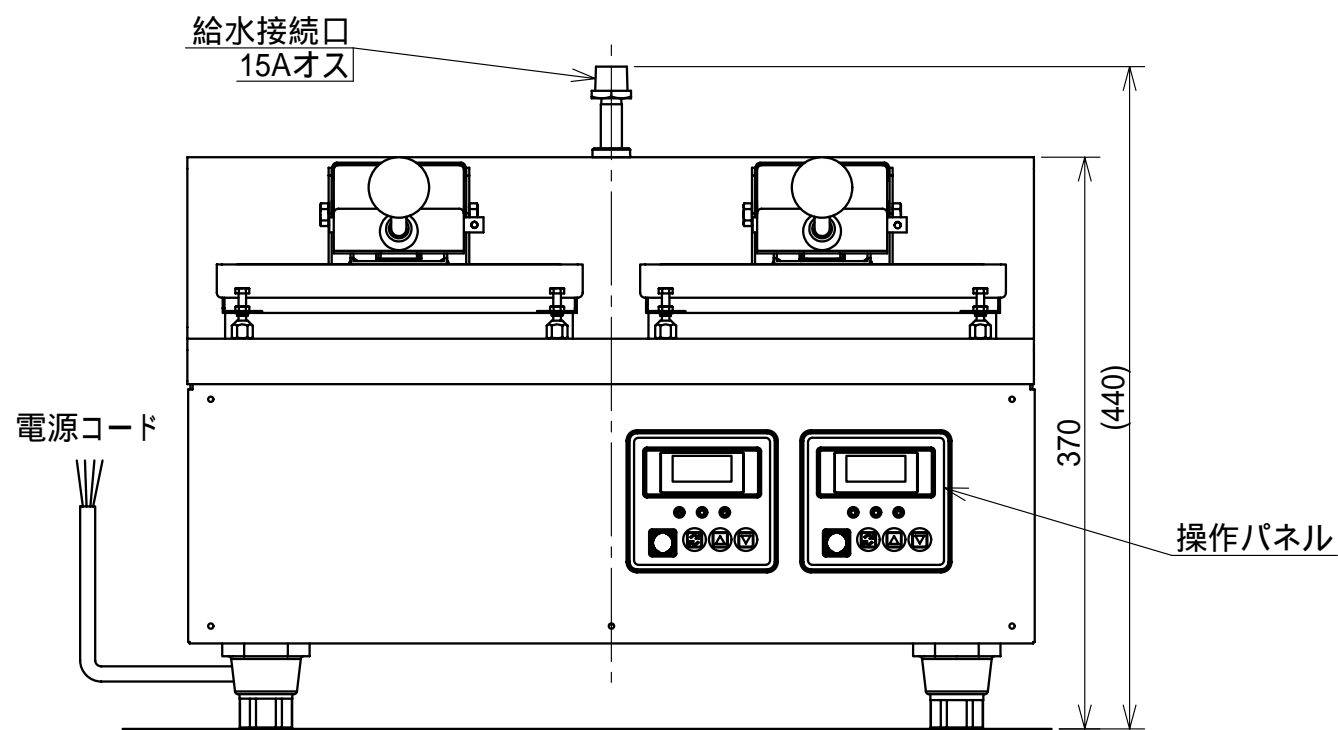
電 源	三相 200 V 50/60 Hz
消 費 電 力	3.0 kw
電 流	9.0 A
電 源 コ ー ド	4 芯 2.5 m
供 給 水 圧	49.1 ~ 196.4 kPa (0.5 ~ 2.0 kgf/cm ²)
質 量	22 kg

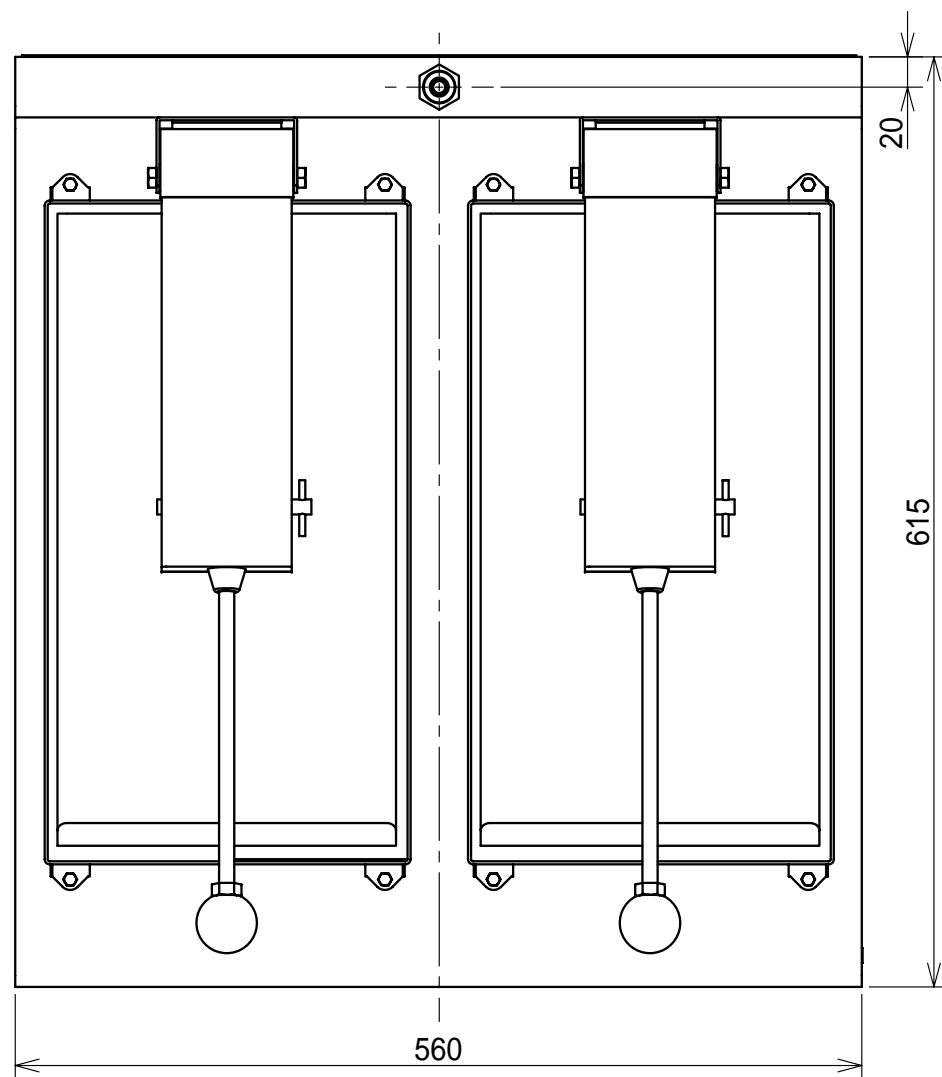




形 式	自動ぎょうざ焼き機 (単相電源仕様)
調 理 ・ 設 定	鍋温度設定: 150 ~ 220 デジタル設定 調理時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可 ポイル時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可
自 動 注 水	調圧・電磁弁開閉、注水量 25 ml / 秒 注水量(時間)の目安 250 ~ 500 ml (10 ~ 20 秒)/回
焼 き 鍋	鍋寸法(内寸): 幅 200、奥行(底面部) 370、深さ 38 材質: 焼鍋加熱部 SS 400 6.0 t、鍋ふち・側面 SUS 304 加熱方式: 電気ヒーター加熱、過昇防止機能

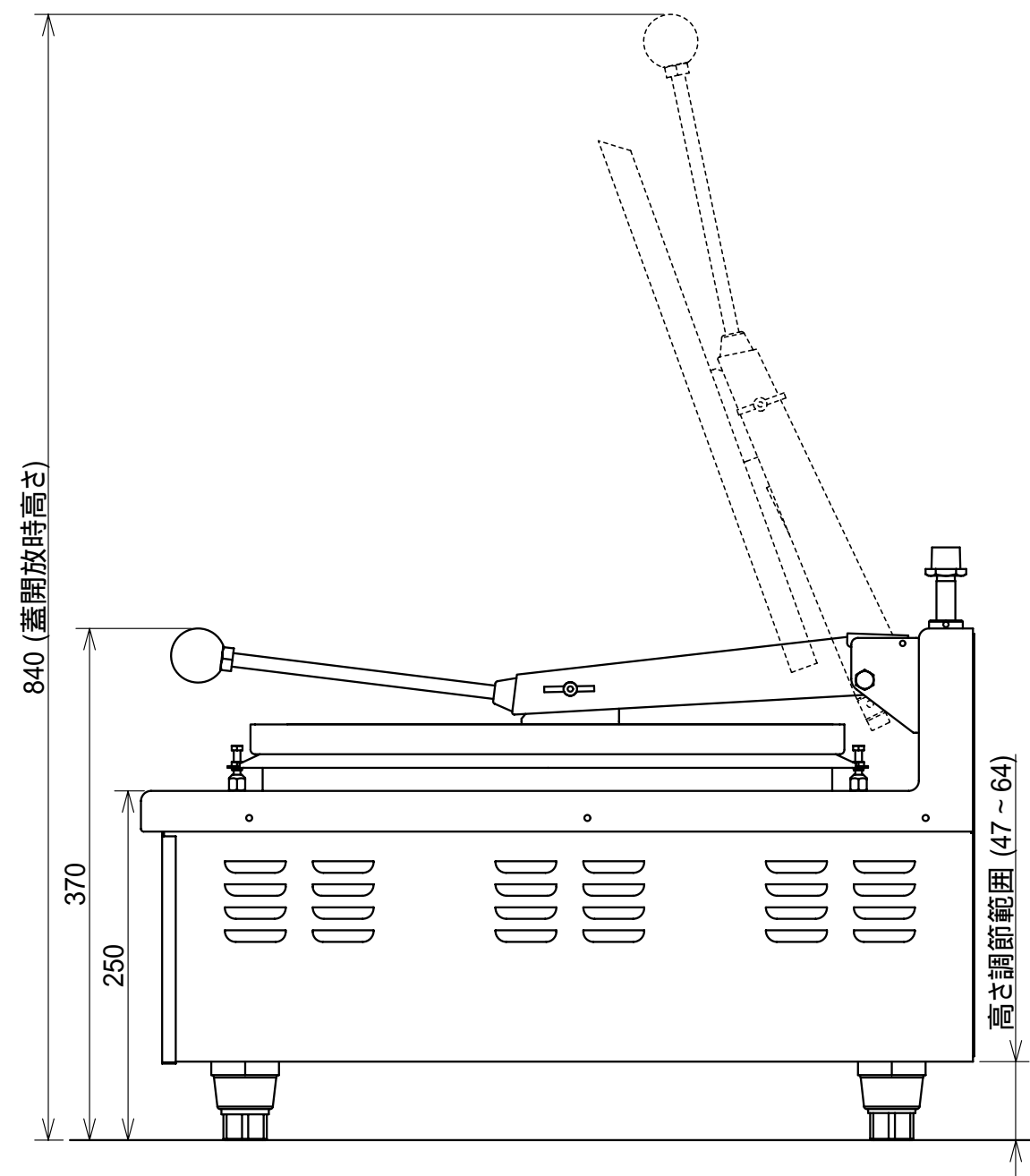
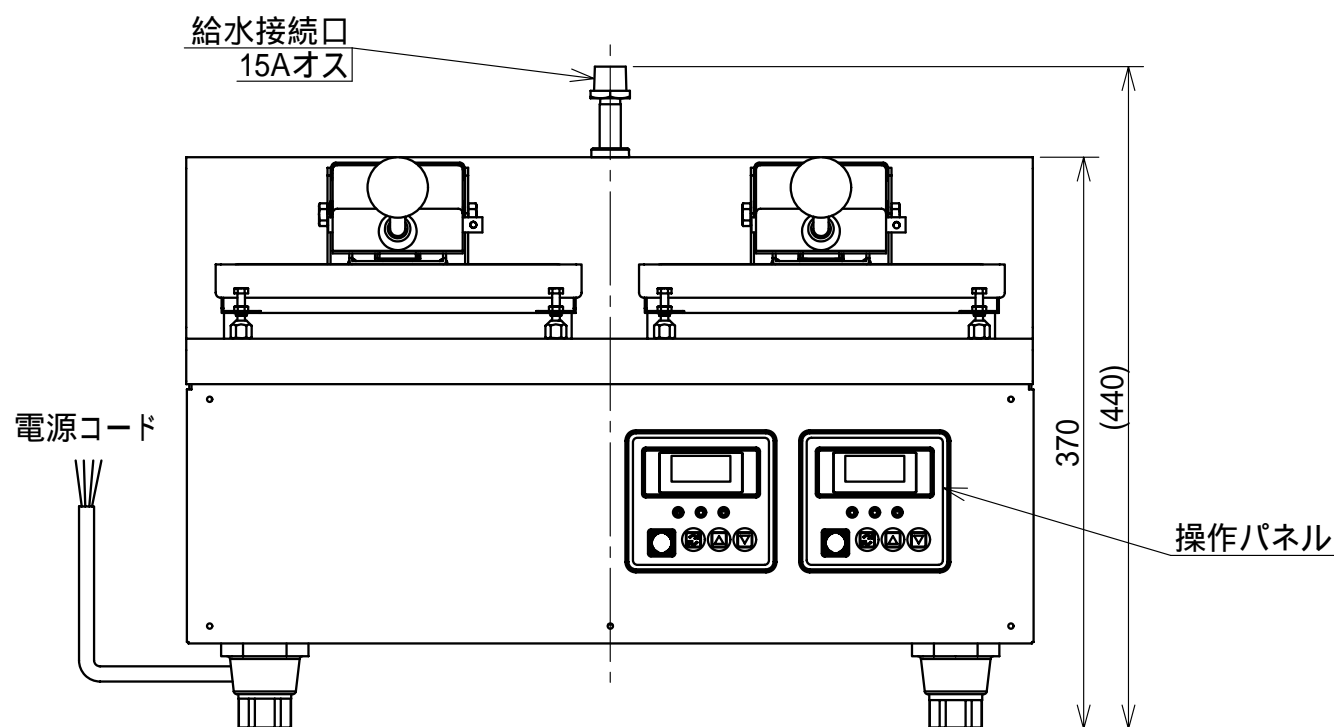
電 源	単相 200 V 50/60 Hz
消 費 電 力	6.0 kw
電 流	30.0 A
電 源 コード	3 芯 2.5 m
供 給 水 圧	49.1 ~ 196.4 kPa (0.5 ~ 2.0 kgf/cm ²)
質 量	44 kg

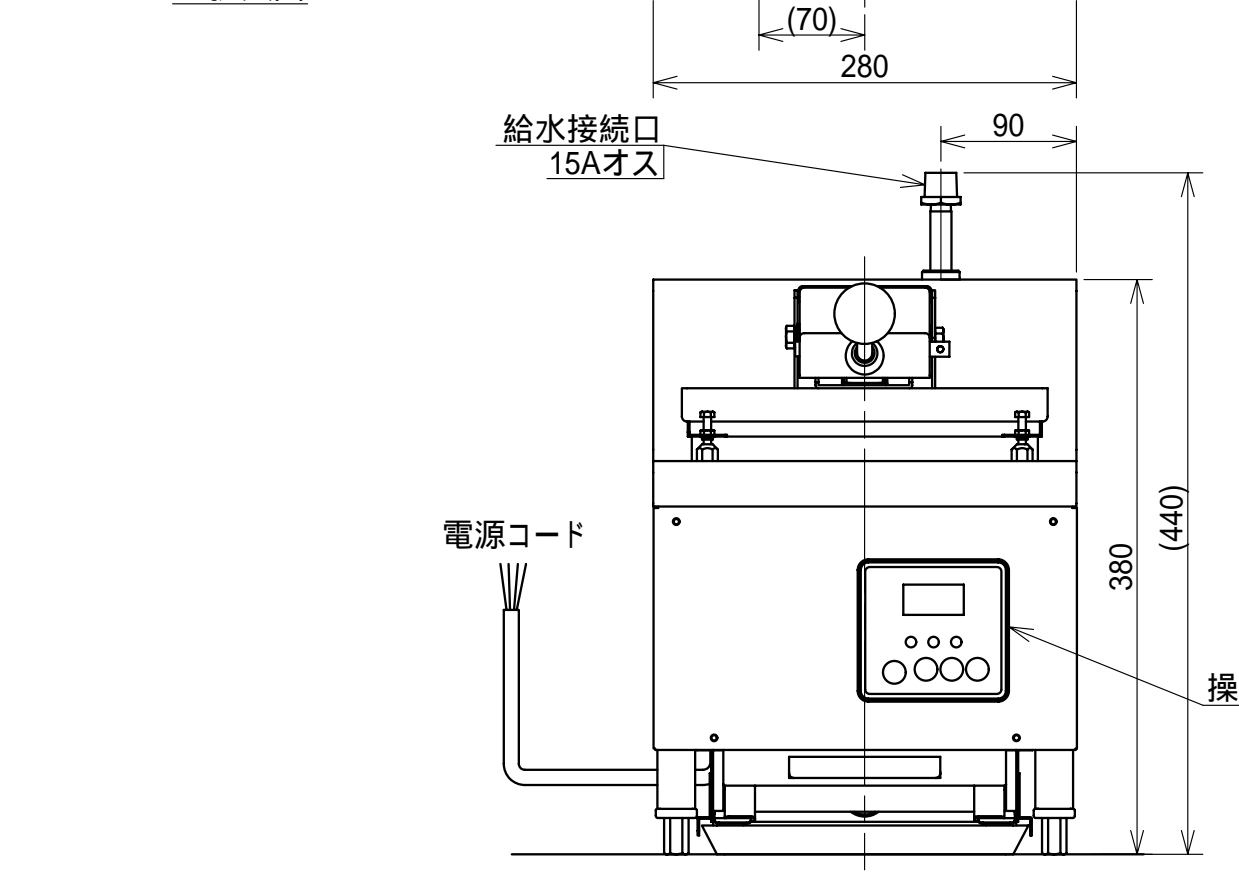
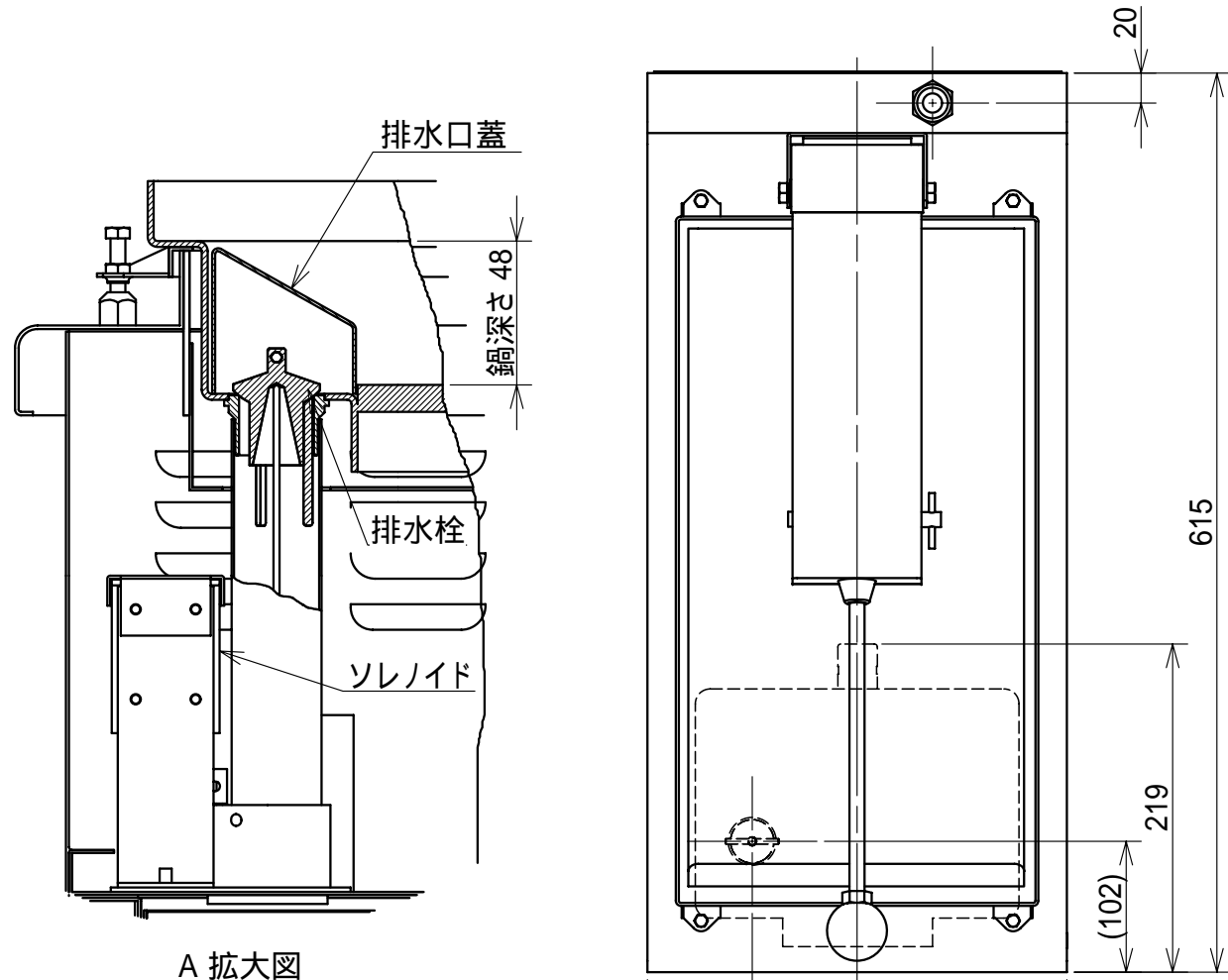




形 式	自動ぎょうざ焼き機 (三相電源仕様)
調 理 ・ 設 定	鍋温度設定: 150 ~ 220 デジタル設定 調理時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可 ボイル時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可
自 動 注 水	調圧・電磁弁開閉、注水量 25 ml / 秒 注水量(時間)の目安 250 ~ 500 ml (10 ~ 20 秒)/回
焼 き 鍋	鍋寸法(内寸): 幅 200、奥行(底面部) 370、深さ 38 材質: 焼鍋加熱部 SS 400 6.0 t、鍋ふち・側面 SUS 304 加熱方式: 電気ヒーター加熱、過昇防止機能

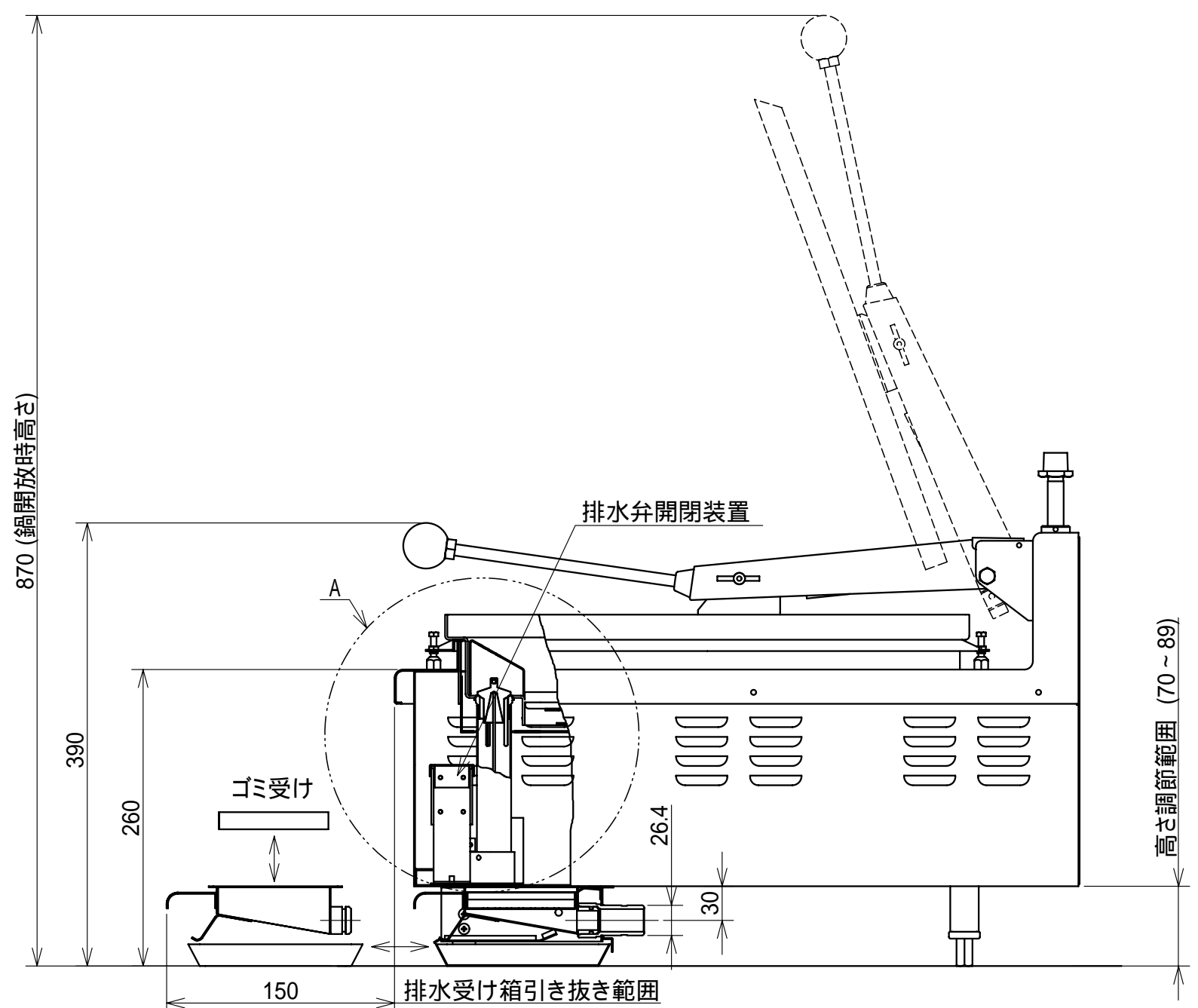
電 源	三相 200 V 50/60 Hz
消 費 電 力	6.0 kw
電 流	18.0 A
電 源 コード	4 芯 2.5 m
供 給 水 圧	49.1 ~ 196.4 kPa (0.5 ~ 2.0 kgf/cm ²)
質 量	44 kg

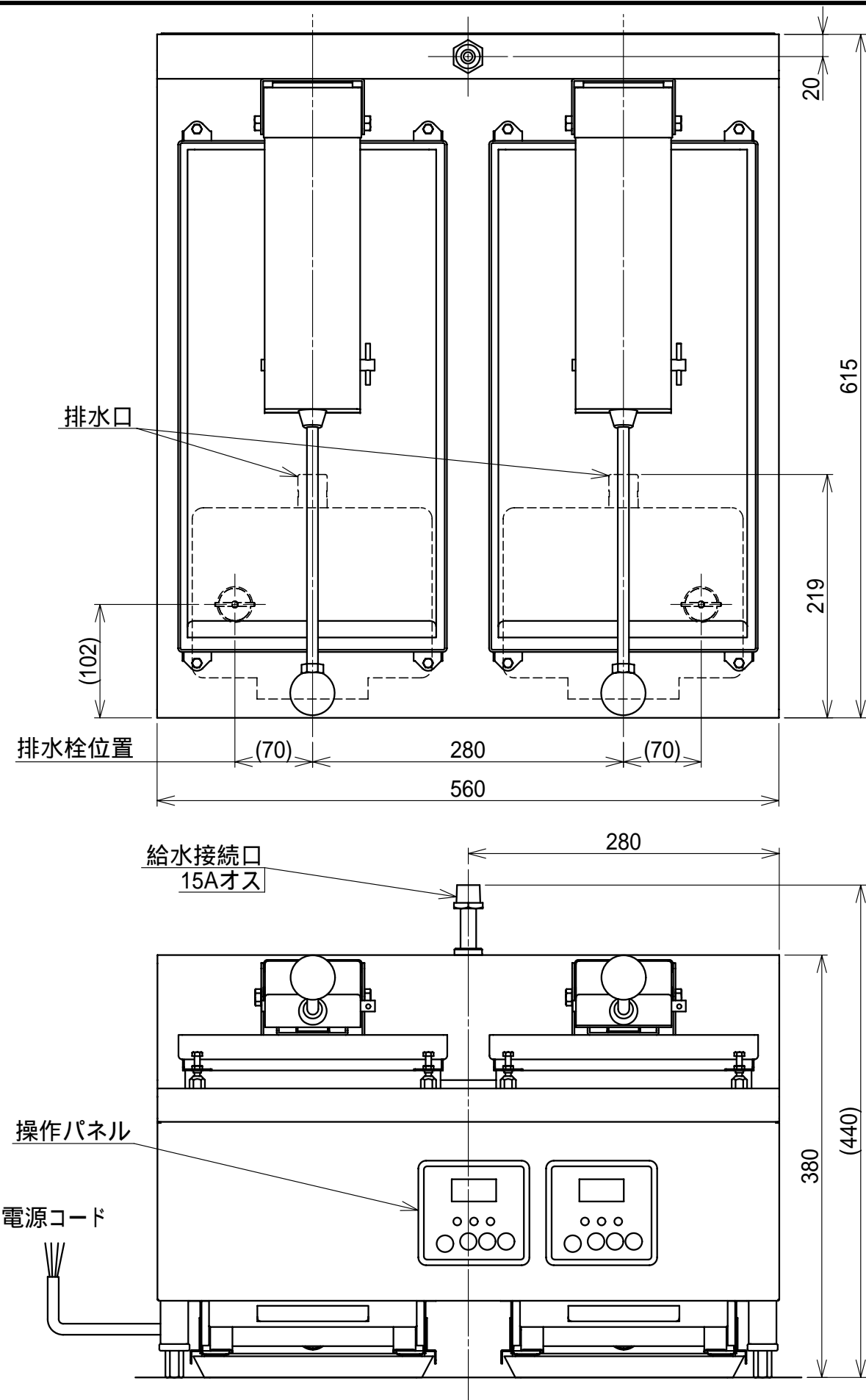




型 式	排水式自動ぎょうざ焼き機 (単相電源仕様)
調 理 ・ 設 定	鍋温度設定: 150 ~ 220 デジタル設定 調理時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可 ボイル時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可
自 動 注 水	調圧・電磁弁開閉、注水量 25 ml / 秒 注水量(時間)の目安 250 ~ 500 ml (10 ~ 20 秒)/回
自 動 排 水	ソレノイドによる 排水栓 押し上げ式、排水時間 20 秒
焼 き 鍋	鍋寸法(内寸): 幅 200、奥行(底面部) 370、深さ 48 材質: 焼鍋加熱部 SS 400 9.0 t、鍋ふち・側面 SUS 304 加熱方式: 電気ヒーター加熱、過昇防止機能

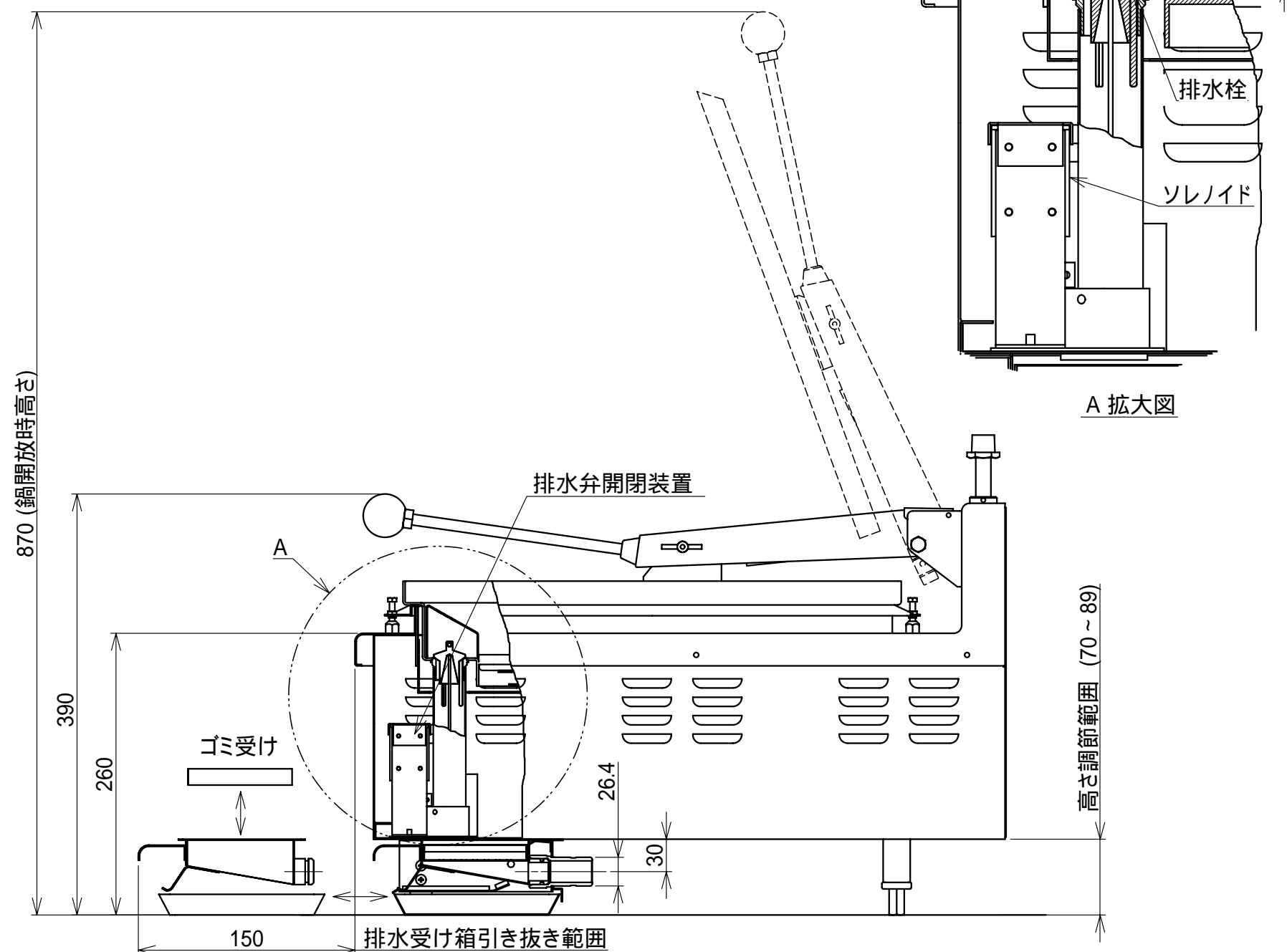
電 源	単相 200 V 50/60 Hz
消 費 電 力	3.0 kw
電 流	15.0 A
電 源 コード	3 芯 2.5 m
供 給 水 圧	49.1 ~ 196.4 kPa (0.5 ~ 2.0 kgf/cm ²)
質 量	22 kg
付 属 品	エルボゴムホース 20 A 1個

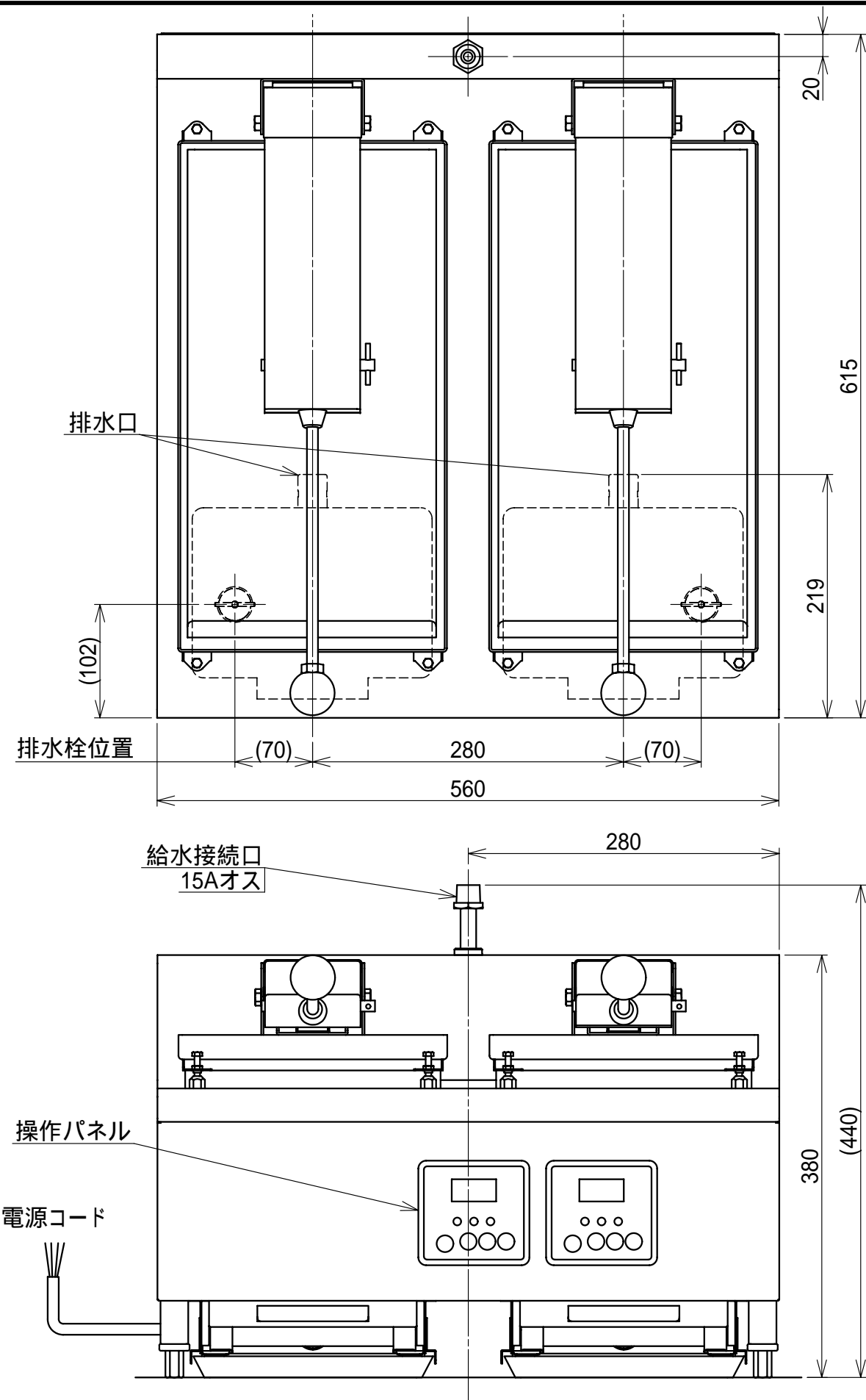




型 式	排水式自動ぎょうざ焼き機 (単相電源仕様)
調 理 ・ 設 定	鍋温度設定: 150 ~ 220 デジタル設定 調理時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可 ボイル時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可
自 動 注 水	調圧・電磁弁開閉、注水量 25 ml / 秒 注水量(時間)の目安 250 ~ 500 ml (10 ~ 20 秒)/回
自 動 排 水	ソレノイドによる 排水栓 押し上げ式、排水時間 20 秒
焼 き 鍋	鍋寸法(内寸): 幅 200、奥行(底面部) 370、深さ 48 材質: 焼鍋加熱部 SS 400 9.0 t、鍋ふち・側面 SUS 304 加熱方式: 電気ヒーター加熱、過昇防止機能
供 給 水 圧	49.1 ~ 196.4 kPa (0.5 ~ 2.0 kgf/cm ²)
質 量	44 kg

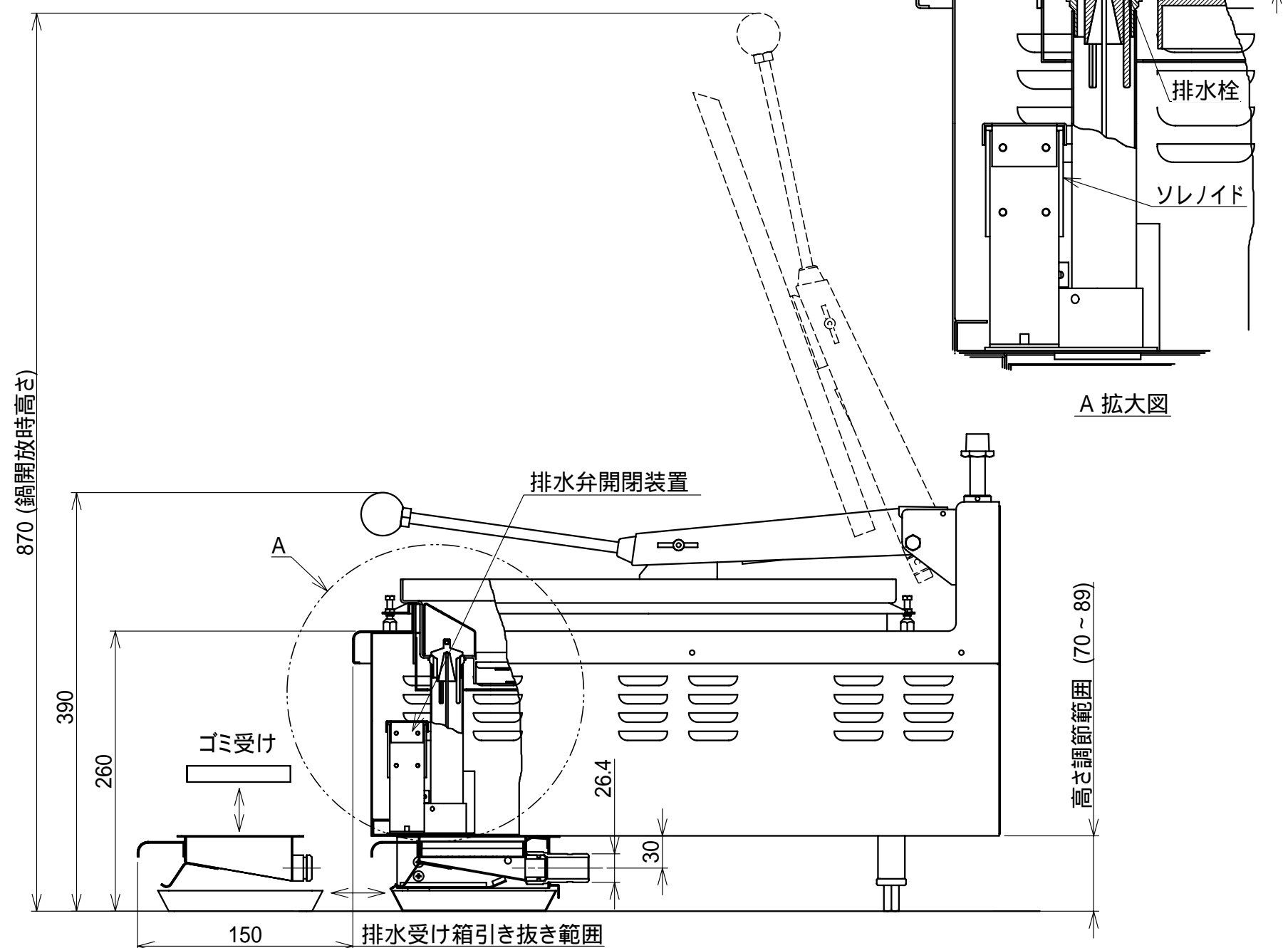
電 源	単相 200 V 50/60 Hz
消 費 電 力	6.0 kw
電 流	30.0 A
電 源 コード	3 芯 2.5 m
付 属 品	エルボゴムホース 20 A 2個

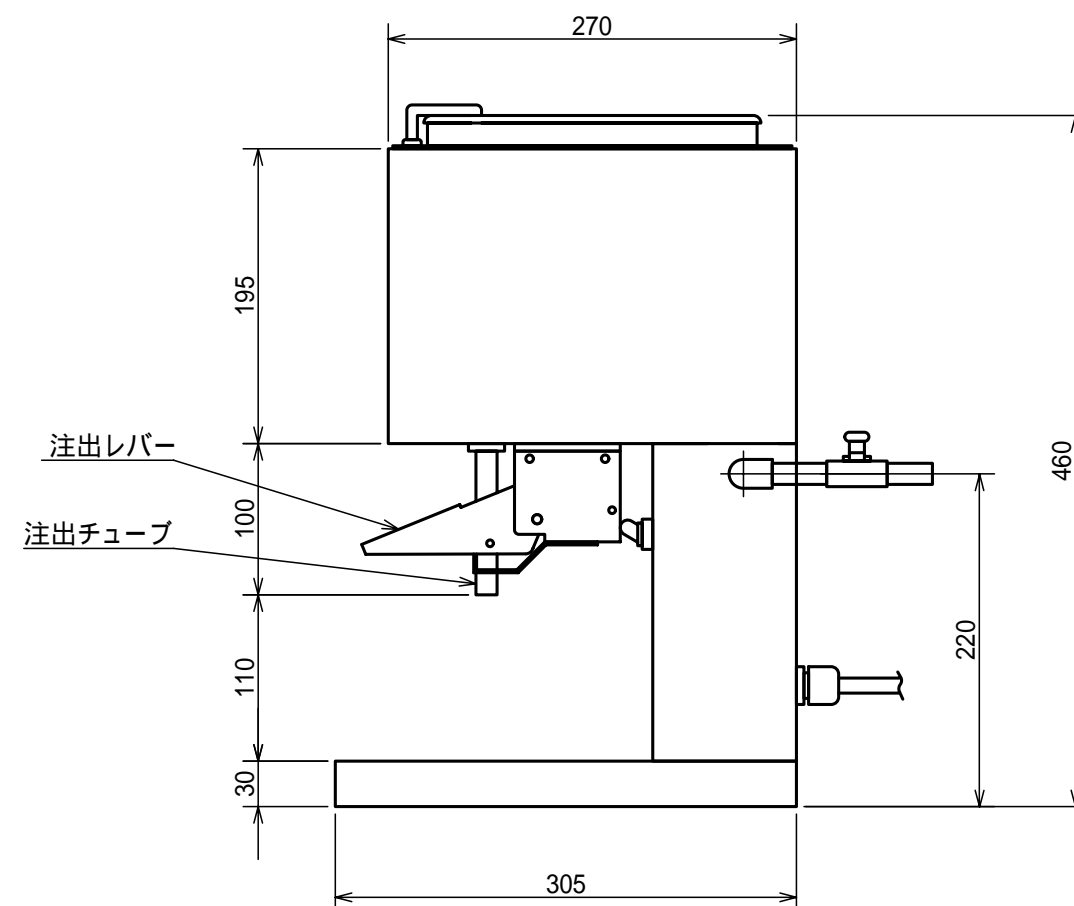
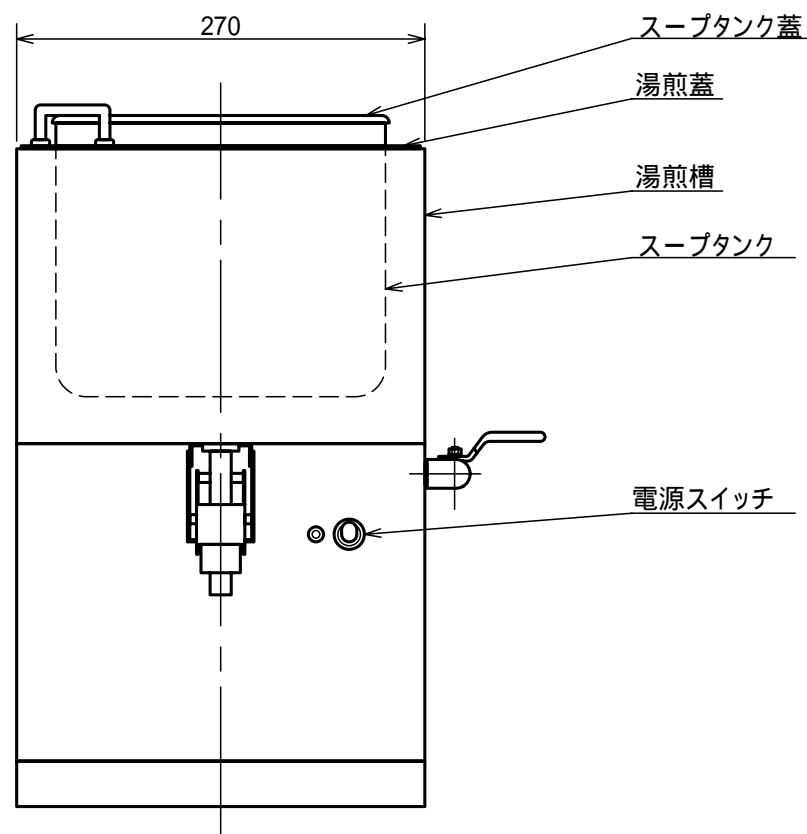
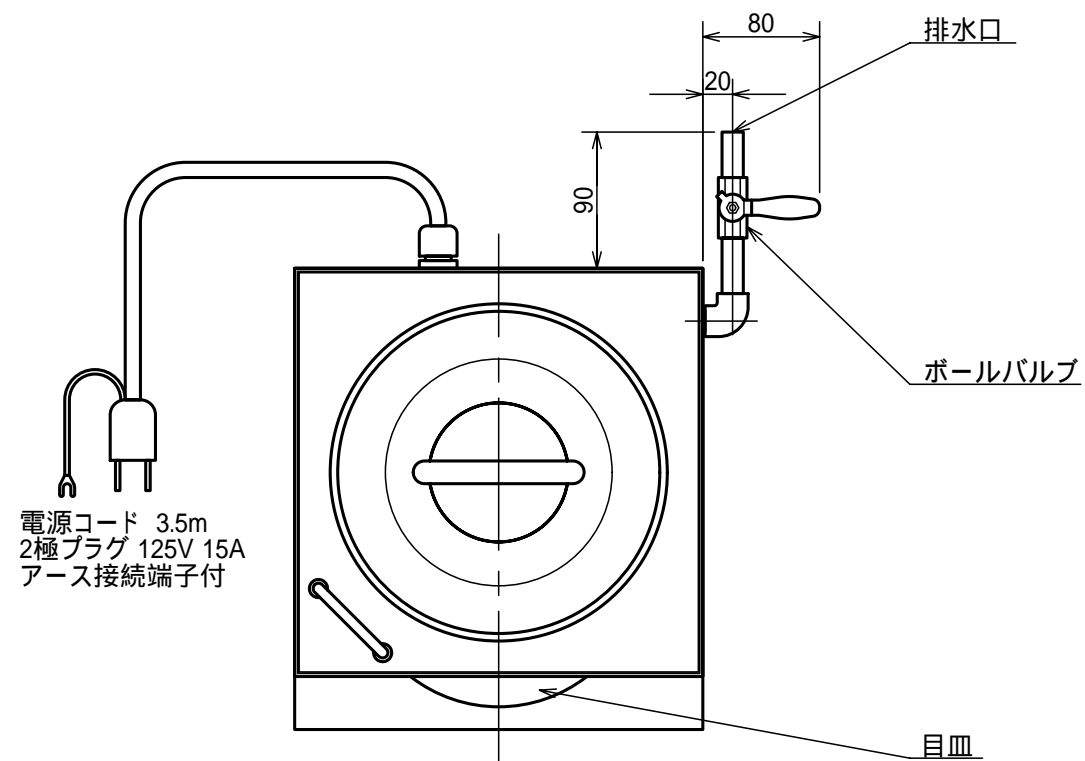




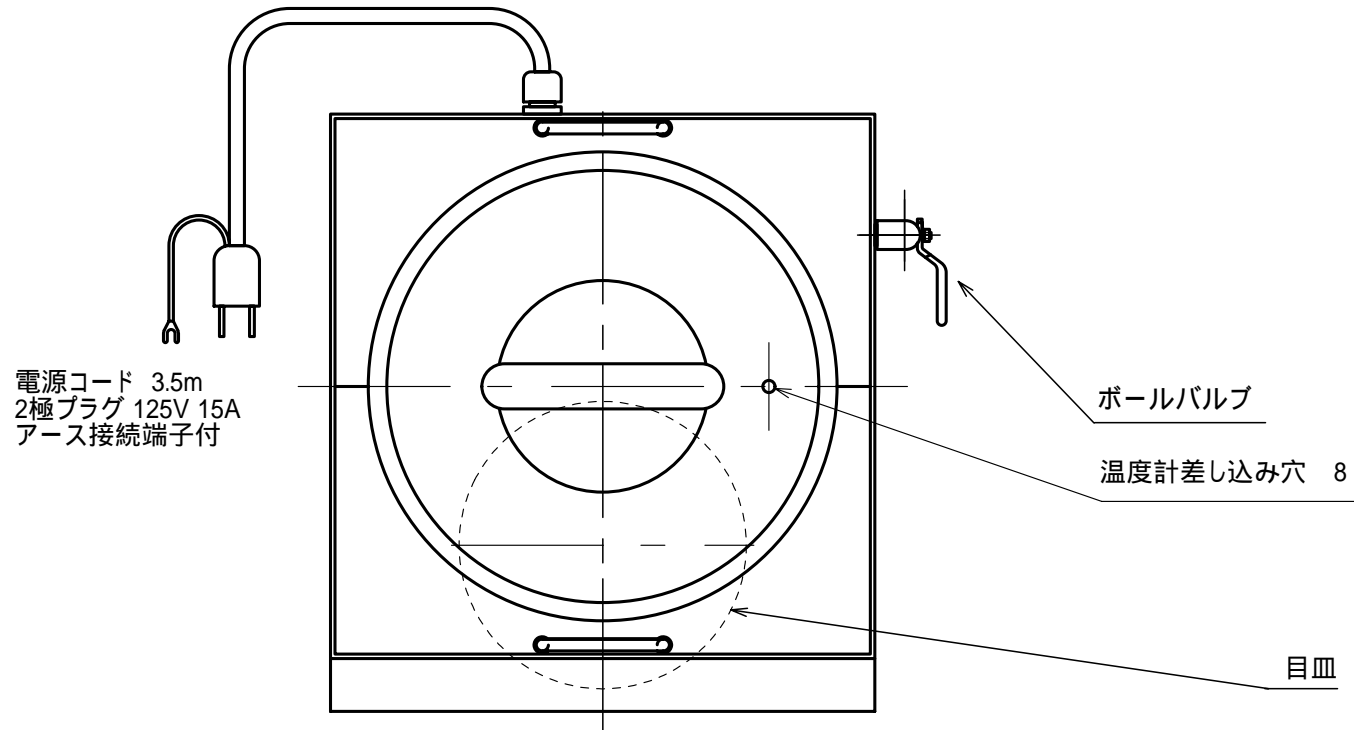
型 式	排水式自動ぎょうざ焼き機 (三相電源仕様)
調 理 ・ 設 定	鍋温度設定: 150 ~ 220 デジタル設定 調理時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可 ボイル時間設定: 0 ~ 9 分59 秒 (1秒単位) まで可
自 動 注 水	調圧・電磁弁開閉、注水量 25 ml / 秒 注水量(時間)の目安 250 ~ 500 ml (10 ~ 20 秒)/回
自 動 排 水	ソレノイドによる 排水栓 押し上げ式、排水時間 20 秒
焼 き 鍋	鍋寸法(内寸): 幅 200、奥行(底面部) 370、深さ 48 材質: 焼鍋加熱部 SS 400 9.0 t、鍋ふち・側面 SUS 304 加熱方式: 電気ヒーター加熱、過昇防止機能
供 給 水 圧	49.1 ~ 196.4 kPa (0.5 ~ 2.0 kgf/cm ²)
質 量	44 kg

電 源	三相 200 V 50/60 Hz
消 費 電 力	6.0 kw
電 流	18.0 A
電 源 コード	4 芯 2.5 m
付 属 品	エルボゴムホース 20 A 2個





スープ保温方式	スープタンク湯煎式
スープ注出方式	レバーによる手動注出
スープタンク容量	6.0 L
湯 煎 槽	容 量: 4.7 L 加熱方式: 電気ヒーター 800 W 温度制御: サーモスタット方式 空焚防止: フLOATスイッチ
電 源	単相 100 V
消 費 電 力	800 W
質 量	11 ・
付 属 品	排水ホース 1本(2m) 注出チューブ 2本 パッキン 1個 ワイヤークランプ 1個

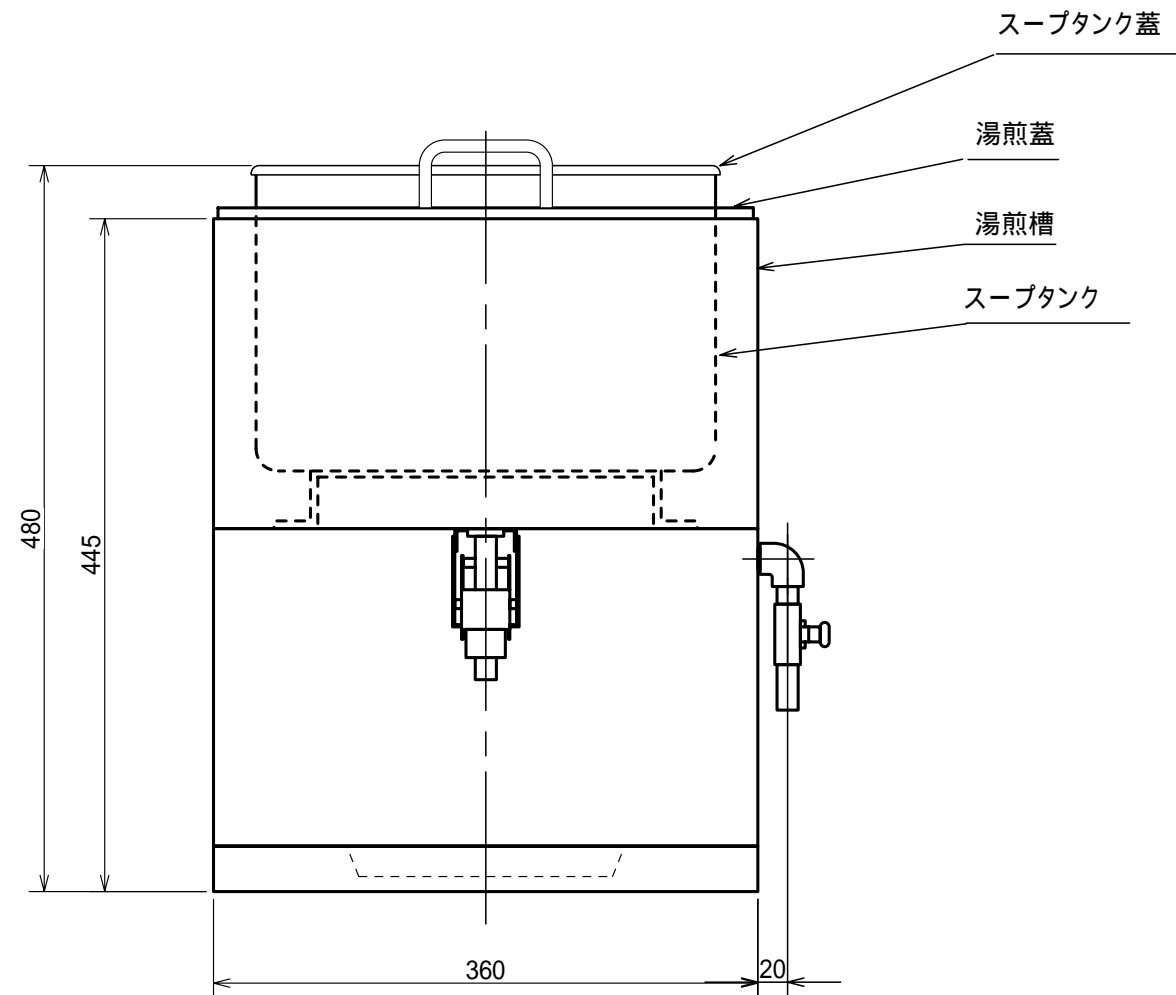


電源コード 3.5m
2極プラグ 125V 15A
アース接続端子付

ボールバルブ

温度計差し込み穴 8

目皿

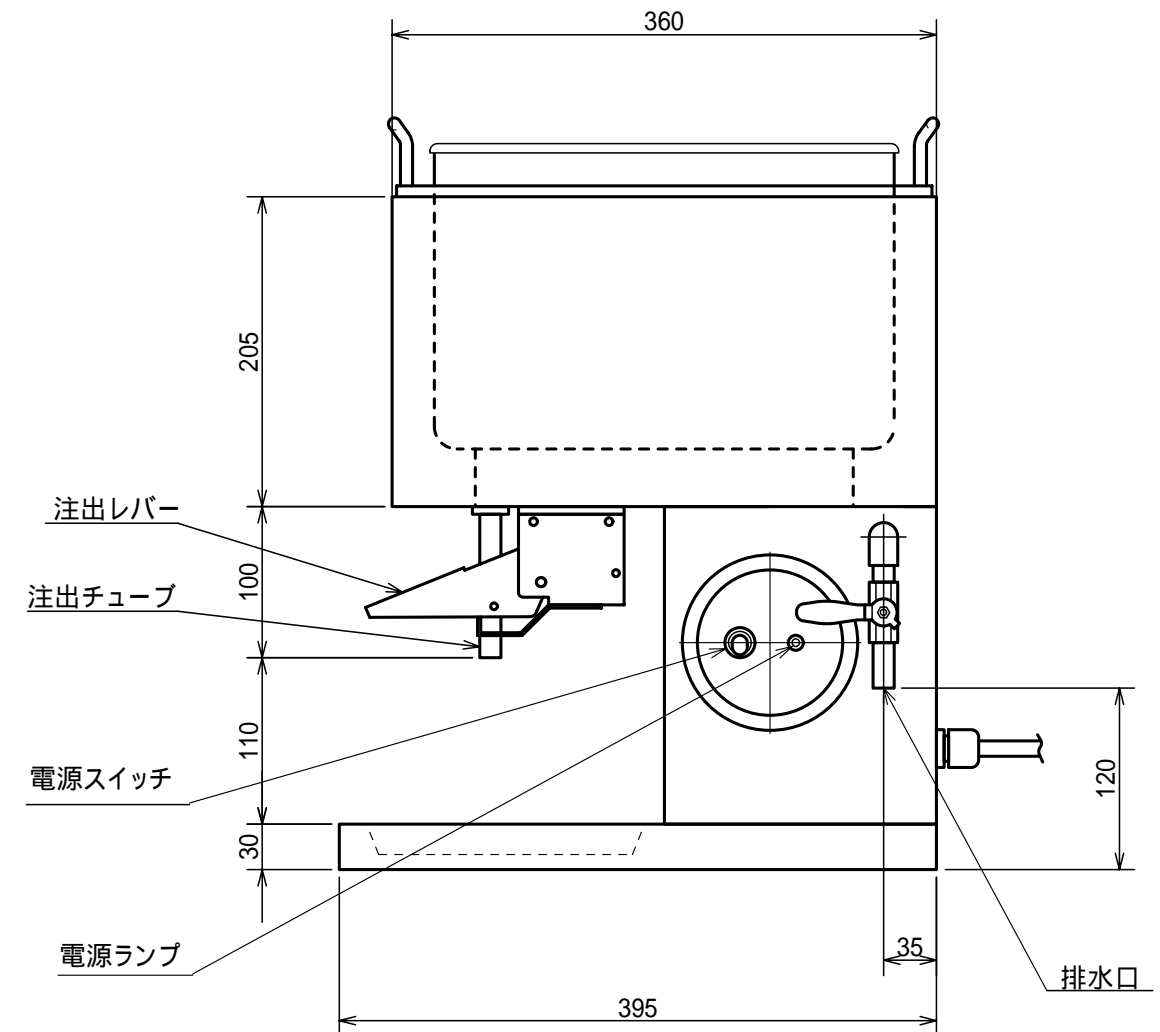


スープタンク蓋

湯煎蓋

湯煎槽

スープタンク



注出レバー

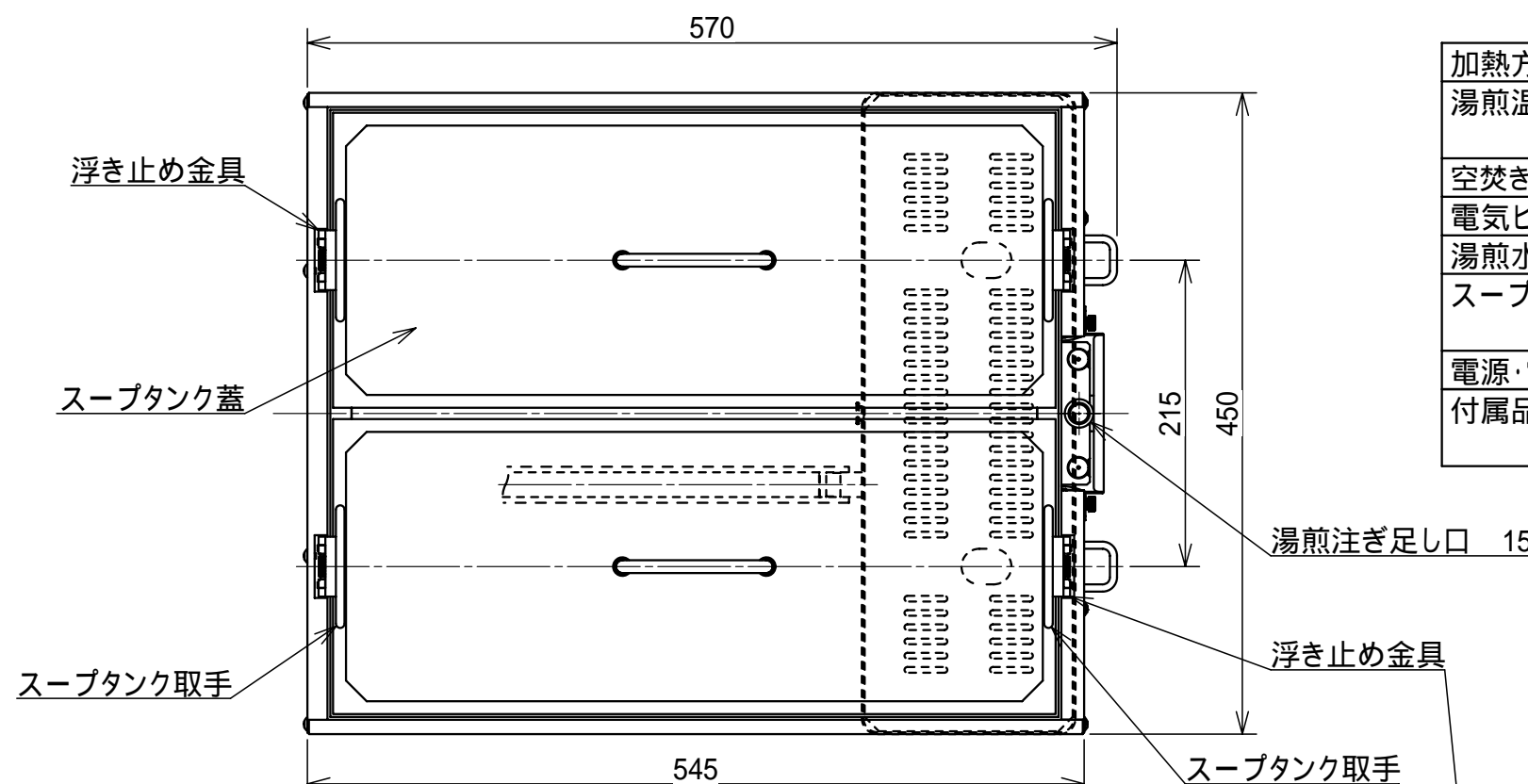
注出チューブ

電源スイッチ

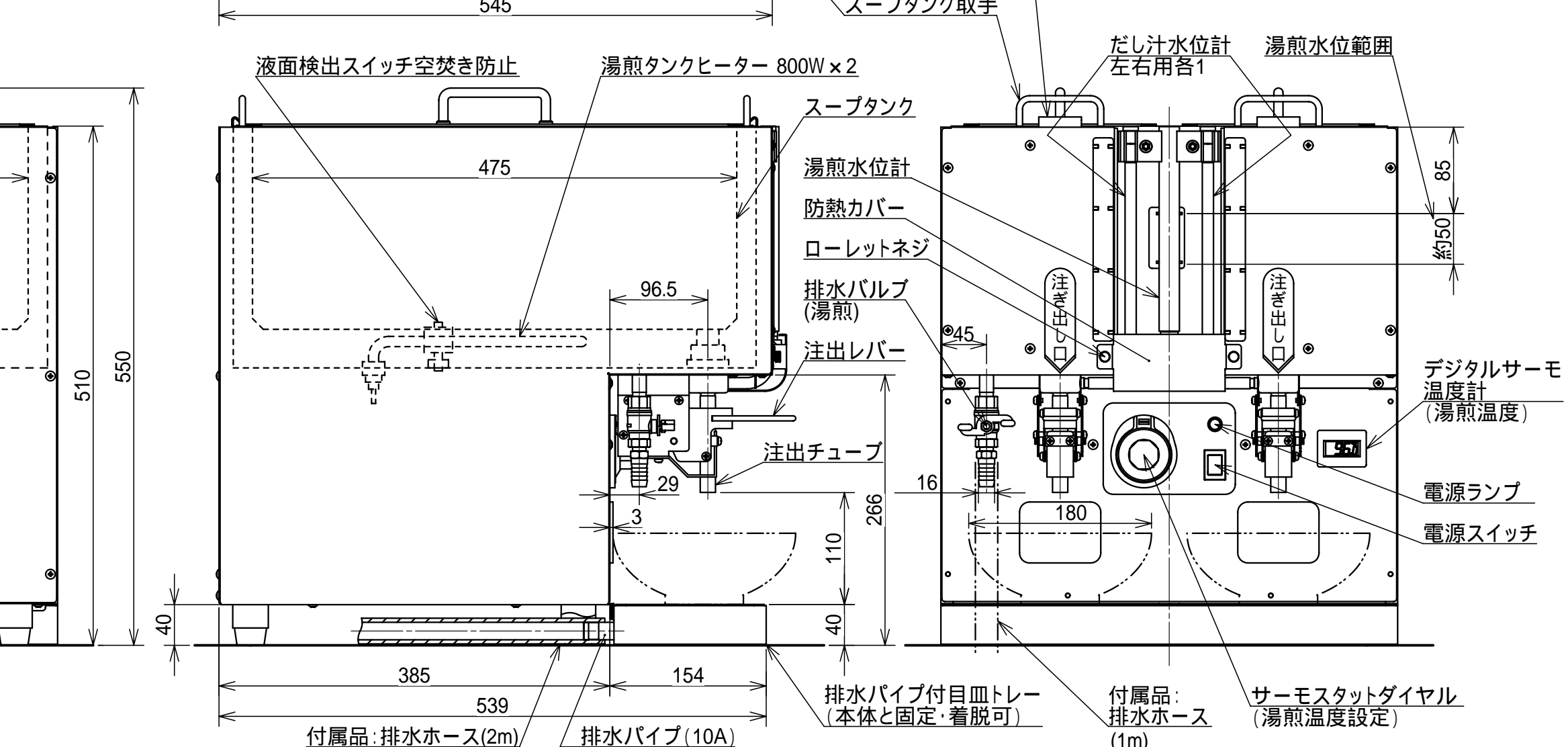
電源ランプ

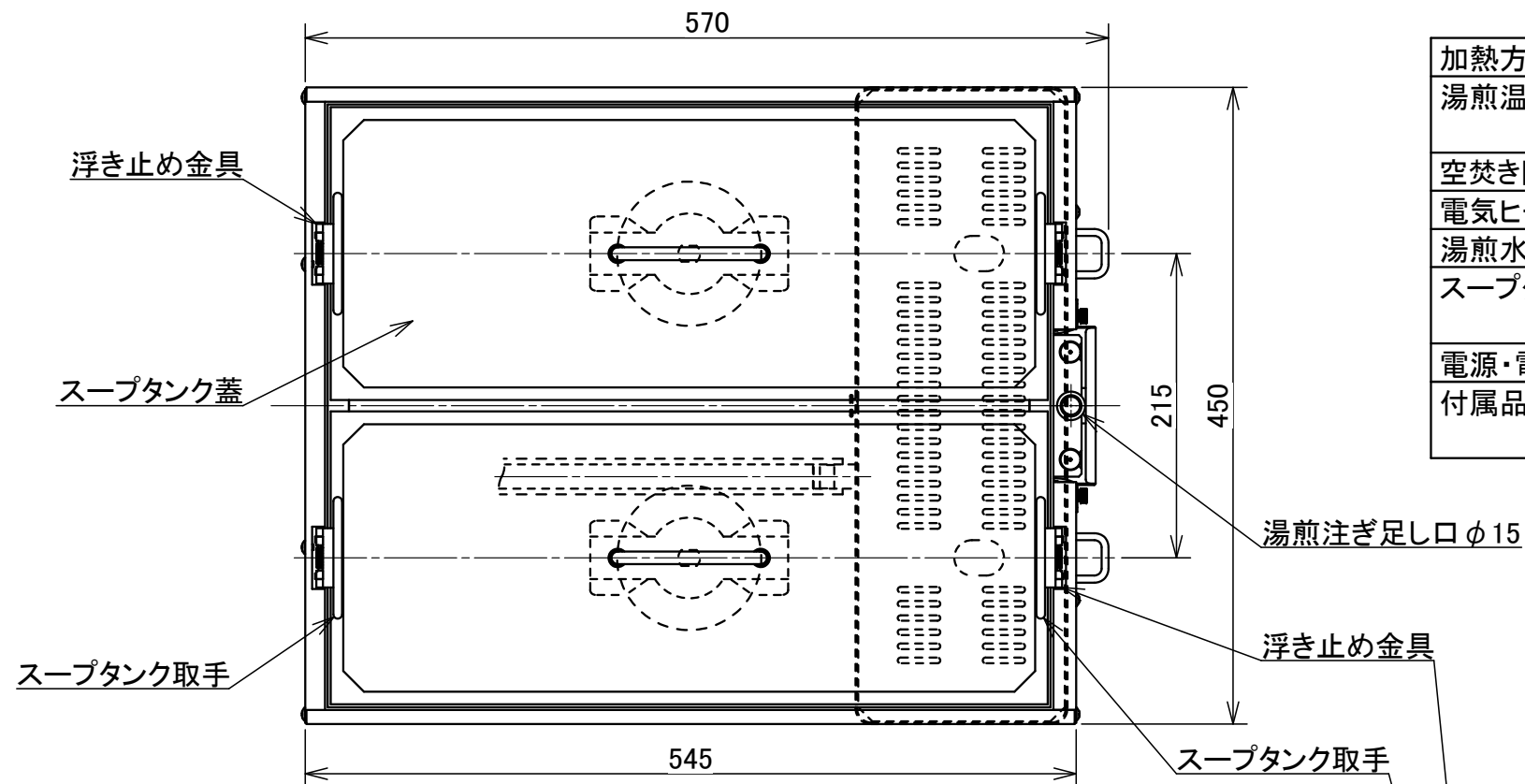
排水口

スープ保温方式	スープタンク湯煎式
スープ注出方式	レバーによる手動注出
スープタンク容量	13.0 L (有効11.5 L)
湯 煎 槽	湯 量: 4.0 L 加熱方式: 電気ヒーター 800 W 温度制御: サーモスタット方式 空焚防止: フロートスイッチによる ヒーターOFF, 警報ブザー
電 源	単相 100 V
消 費 電 力	800 W
質 量	15 ・
付 属 品	排水ホース 1本(2m) 注出チューブ 2本 パッキン 1個 ワイヤークランプ 1個

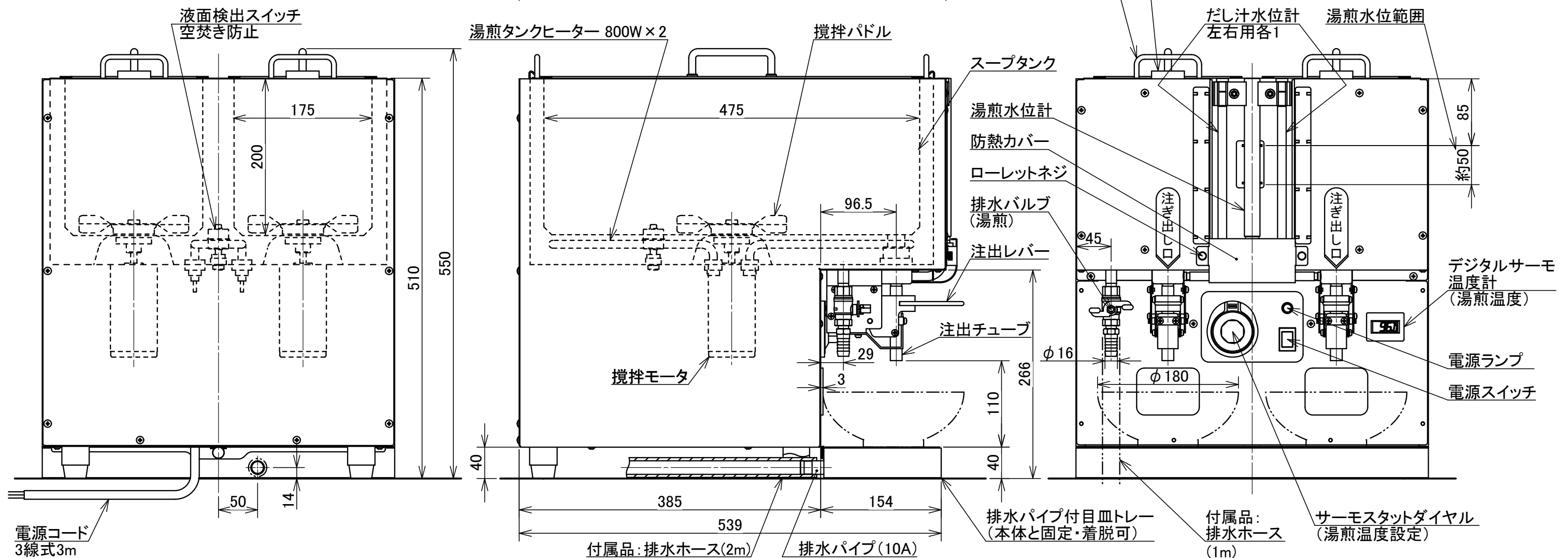


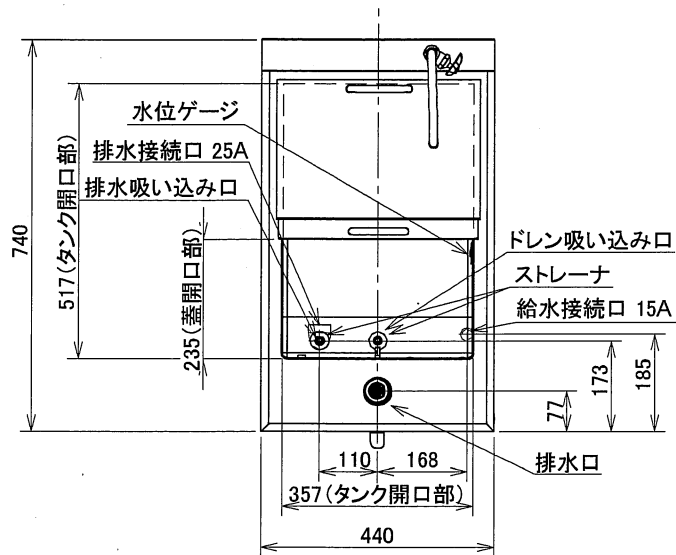
加熱方式	水中ヒーターによる湯煎加熱
湯煎温度	サーモスタットダイヤルによる 可変設定30～100
空焚き防止	液面スイッチによるヒーター遮断
電気ヒータ	800W×2
湯煎水量	約17L
スープタンク	200×175×475=16.6L 有効91%として15L×2個
電源・電力	単相200V、1.6kW
付属品	排水ホース: 15× 22×2m、1本 排水ホース: 15× 22×1m、1本



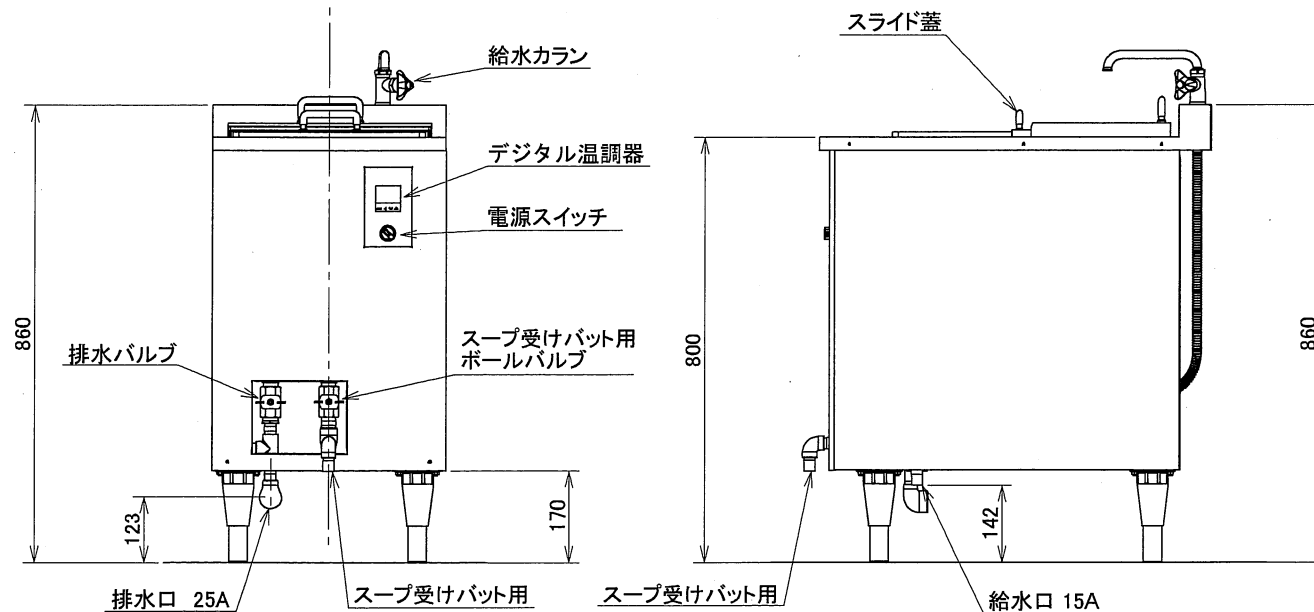


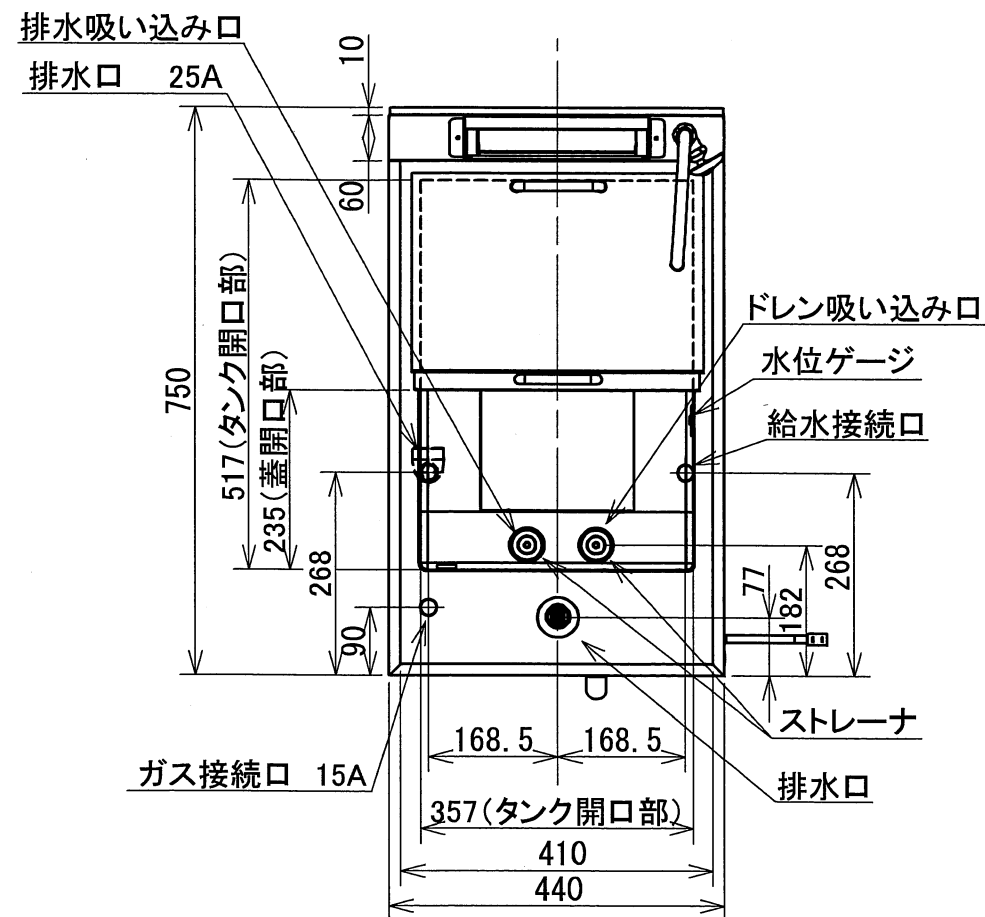
加熱方式	水中ヒーターによる湯煎加熱
湯煎温度	サーモスタットダイヤルによる 可変設定30～100℃
空焚き防止	液面スイッチによるヒーター遮断
電気ヒータ	800W×2
湯煎水量	約17L
スープタンク	200×175×475=16.6L ※有効91%として15L×2個
電源・電力	単相200V、1.6kW
付属品	排水ホース: φ15×φ22×2m、1本 排水ホース: φ15×φ22×1m、1本





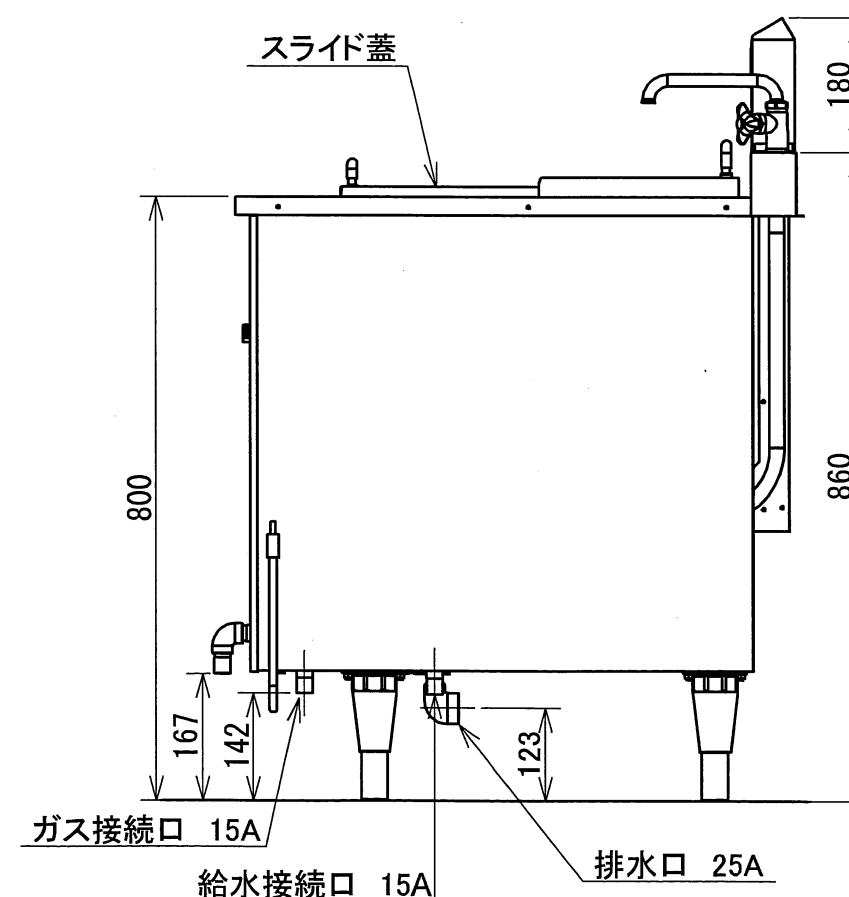
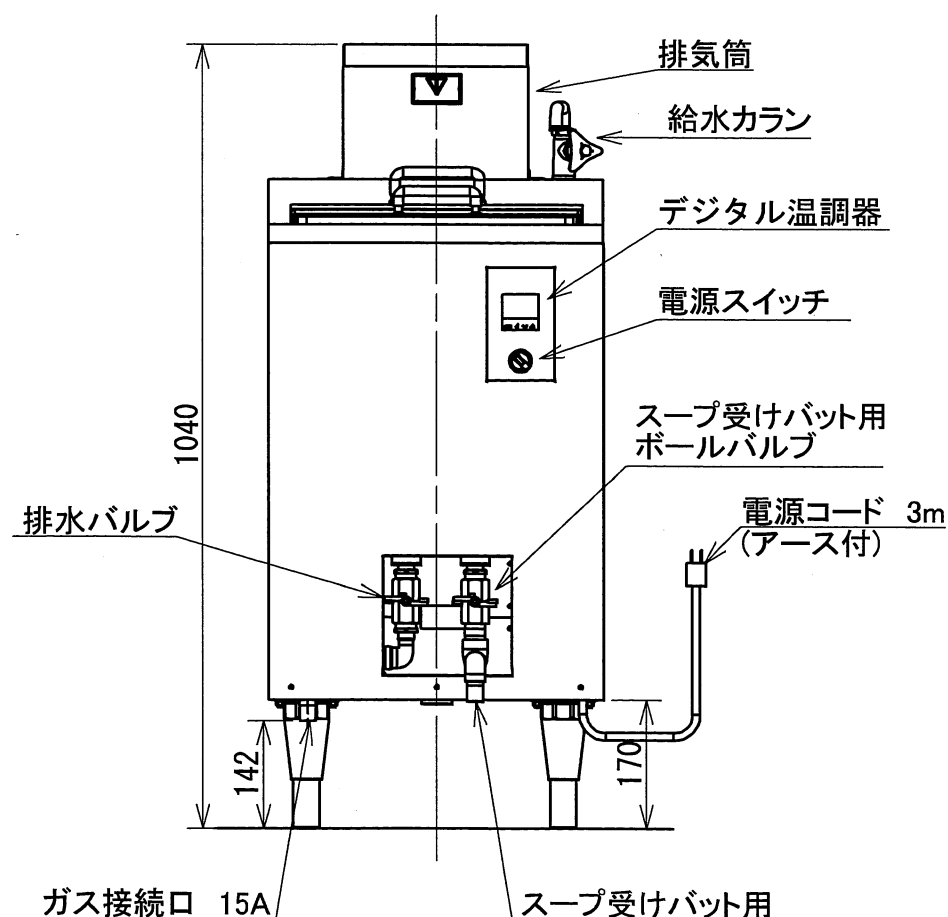
槽の容量	約 70L
沸き上がり時間	沸き上がり約 70分 (15°C~98°C)
電気ヒーター	1.5kw×3
過昇防止装置	サーモスタットによる過昇防止
空焚き防止	水位電極による自動遮断
温度調節	デジタル設定 (98°C)
電源	三相 200V 50/60Hz
最大消費電力	4.5kw
質量	55kg



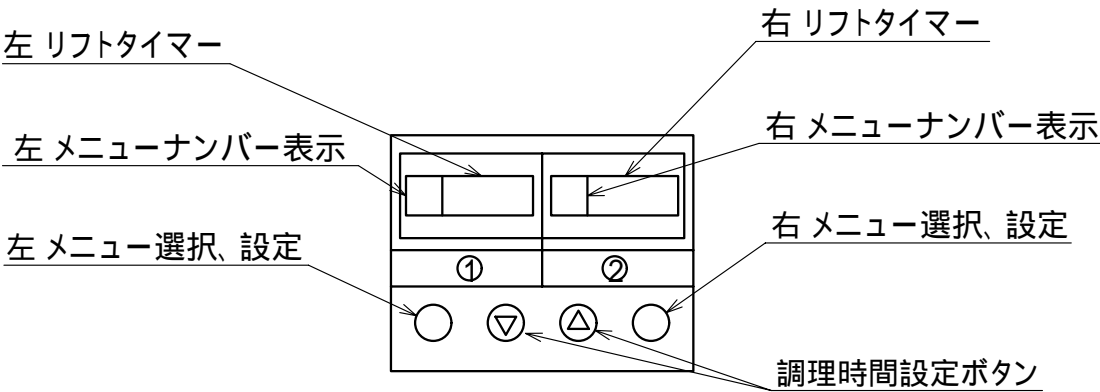
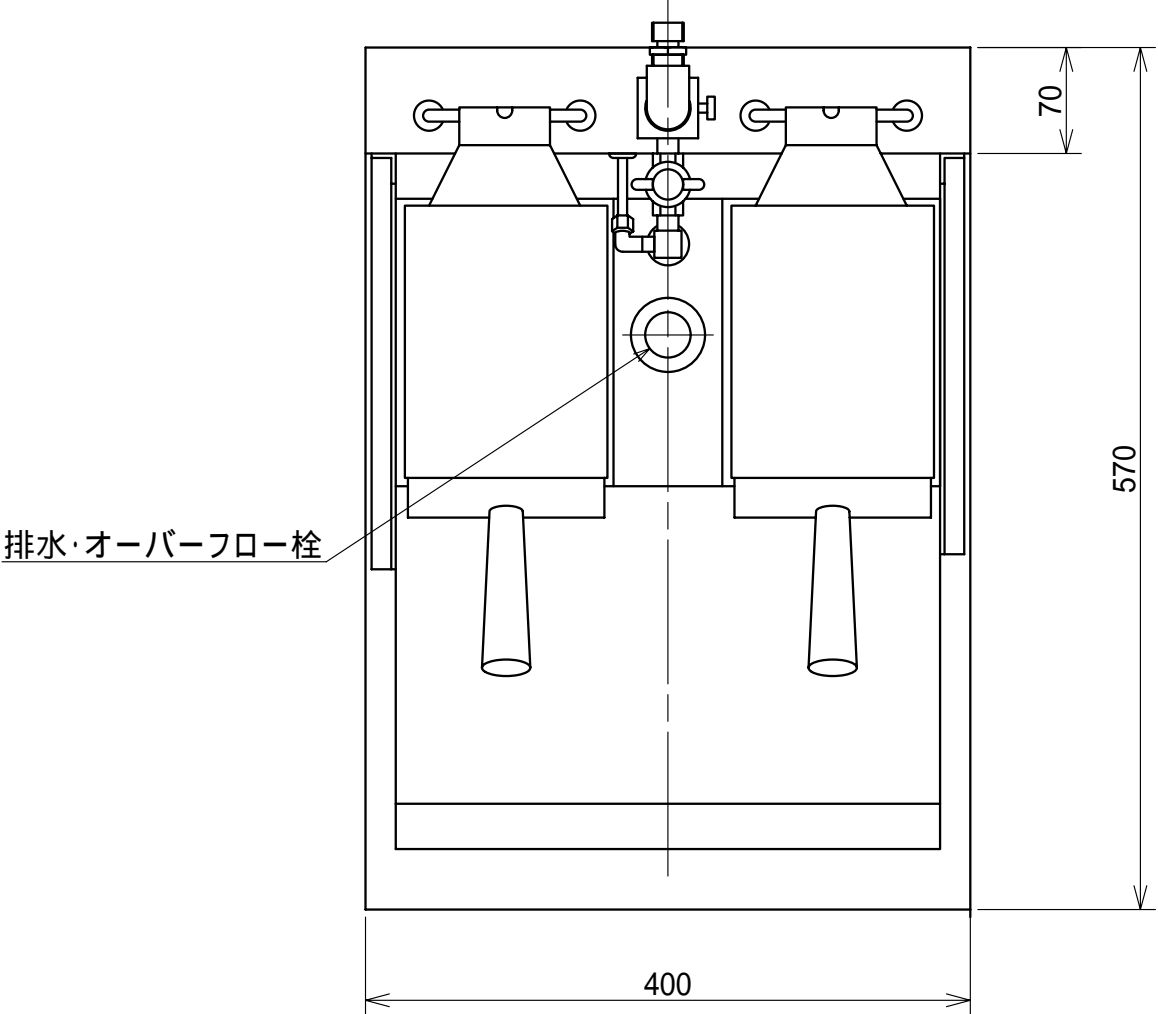


槽の容量	約 70L
沸き上がり時間	沸き上がり約 60分 (15℃～98℃)
ガス消費量	都市ガス (13A) : 9.3kw (8,000kcal/h, 0.73m ³ /h) LPG : 9.3kw (8,000kcal/h, 0.67kg /h)
点火方式	電子スパーク式ダイレクト点火
安全装置	フレイムロッド検出自動遮断
空焚き防止	水位電極による自動遮断
温度調節	デジタル設定 (98℃)
電源	単相 100V 50/60Hz
最大消費電力	32W
付属品	水位ゲージ、アミゴミ受け
質量	55kg

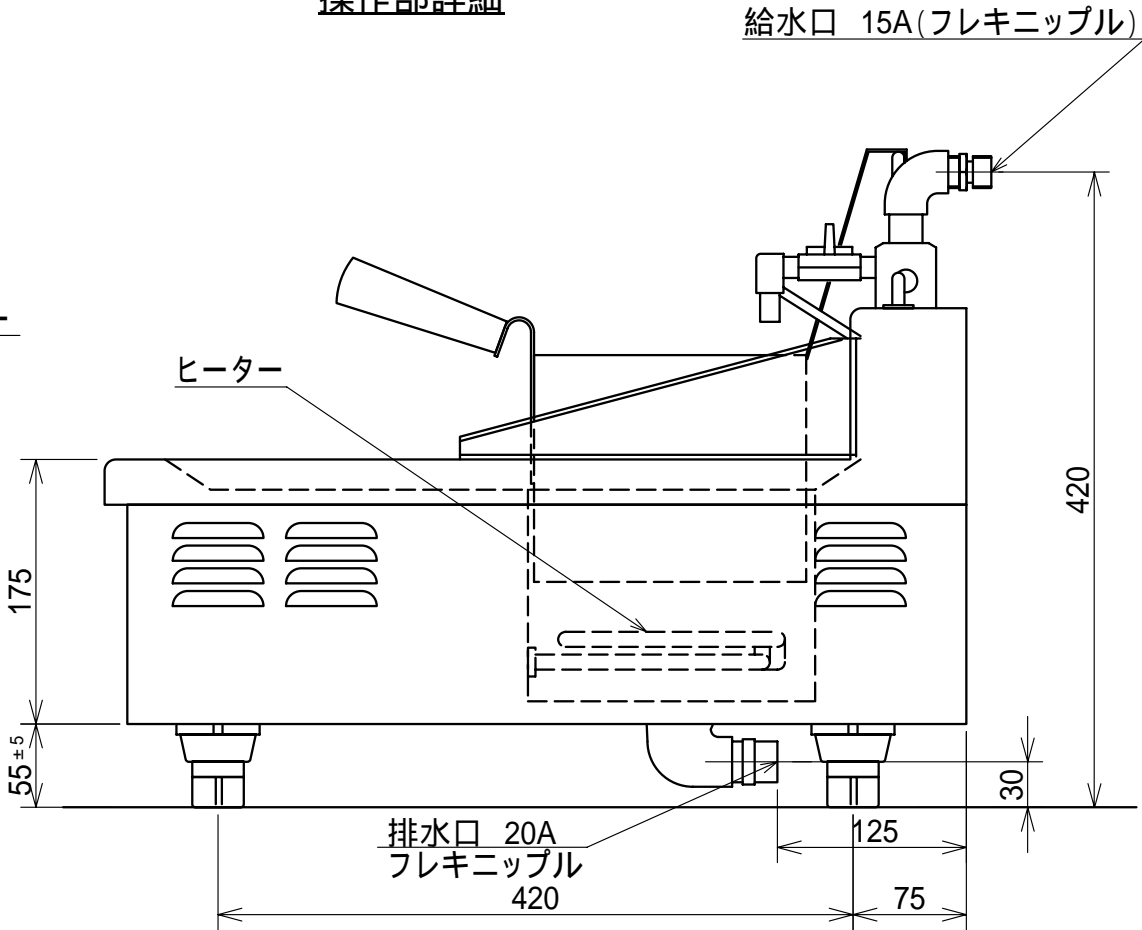
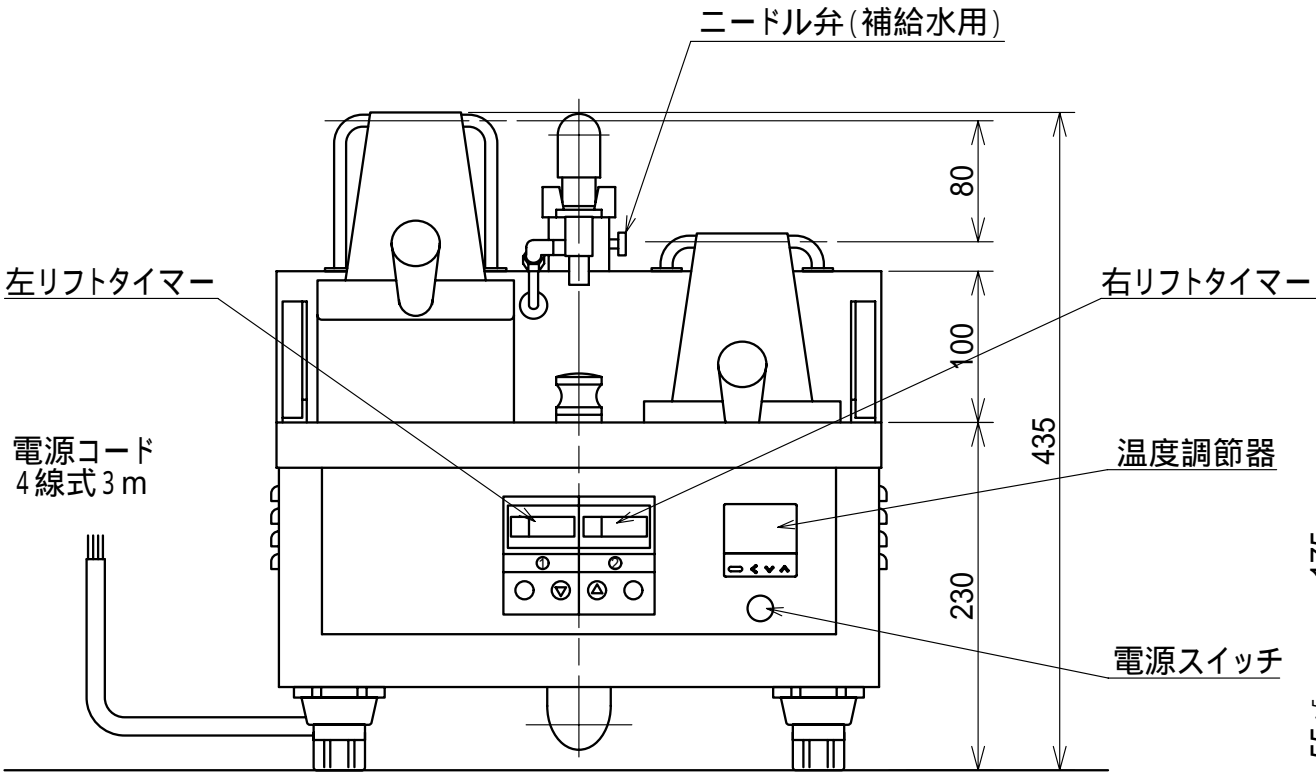
日ガス検 形式認証番号
東-S-1422

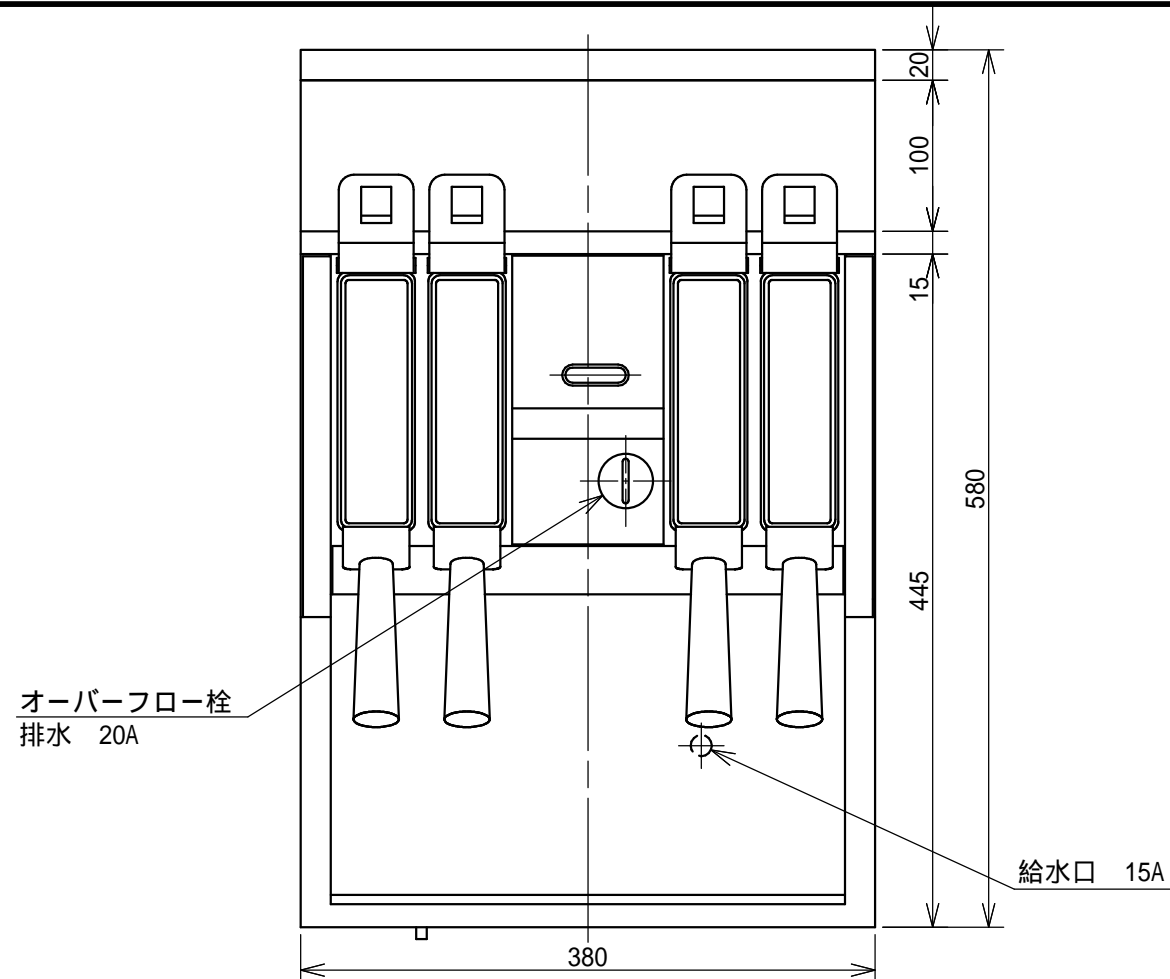


槽の容量	約8.5 L
トレイ寸法	130×180×45 2個
調理タイマー	左右デジタルタイマー各3メニュー設定(設定範囲 0 ～ 9分59秒)
リフト機構	2基 独立自動リフト式 タイマー制御による電磁石吸着式
湯槽水位制御	フロートスイッチ水位検出・電磁弁制御
湯槽温度制御	デジタル温度調節器(98.5℃に設定)
ヒーター空炊防止	フロートスイッチ水位検出・自動切断
付属品	食材トレイ 2個 取扱説明書 1冊
質量	約20 kg
電源	三相 200 V 50 / 60 Hz
最大消費電力	5.6 kW(21A)
ヒーター電力	2.5 kW×2 0.5 kW×1

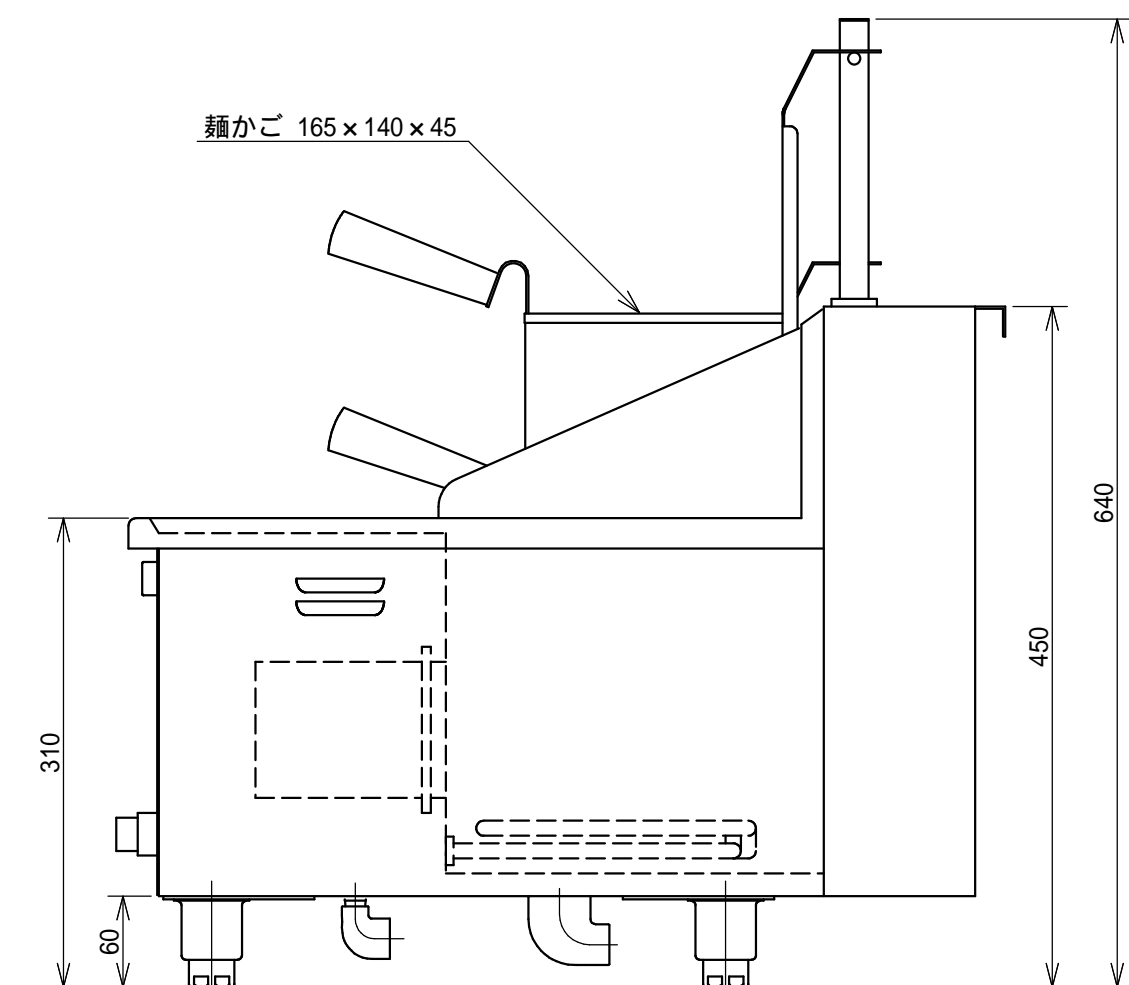
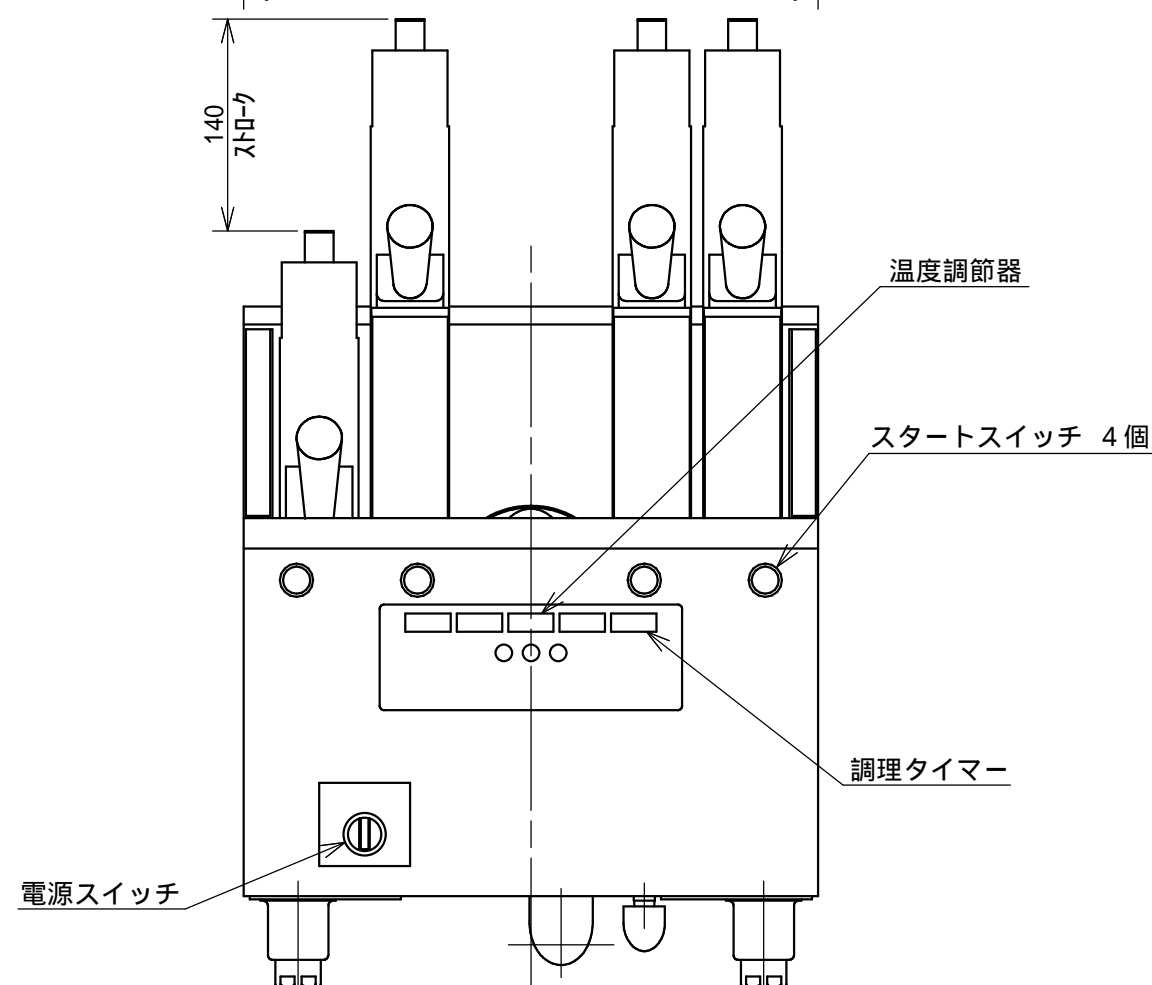


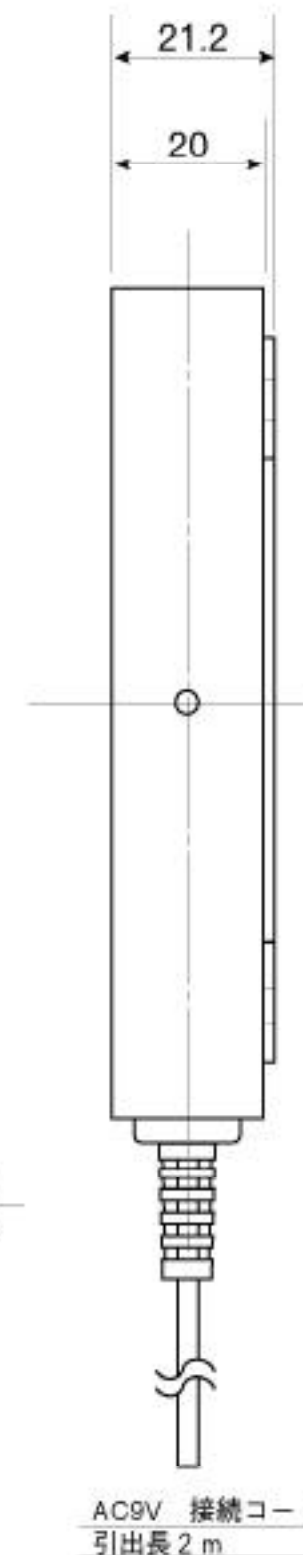
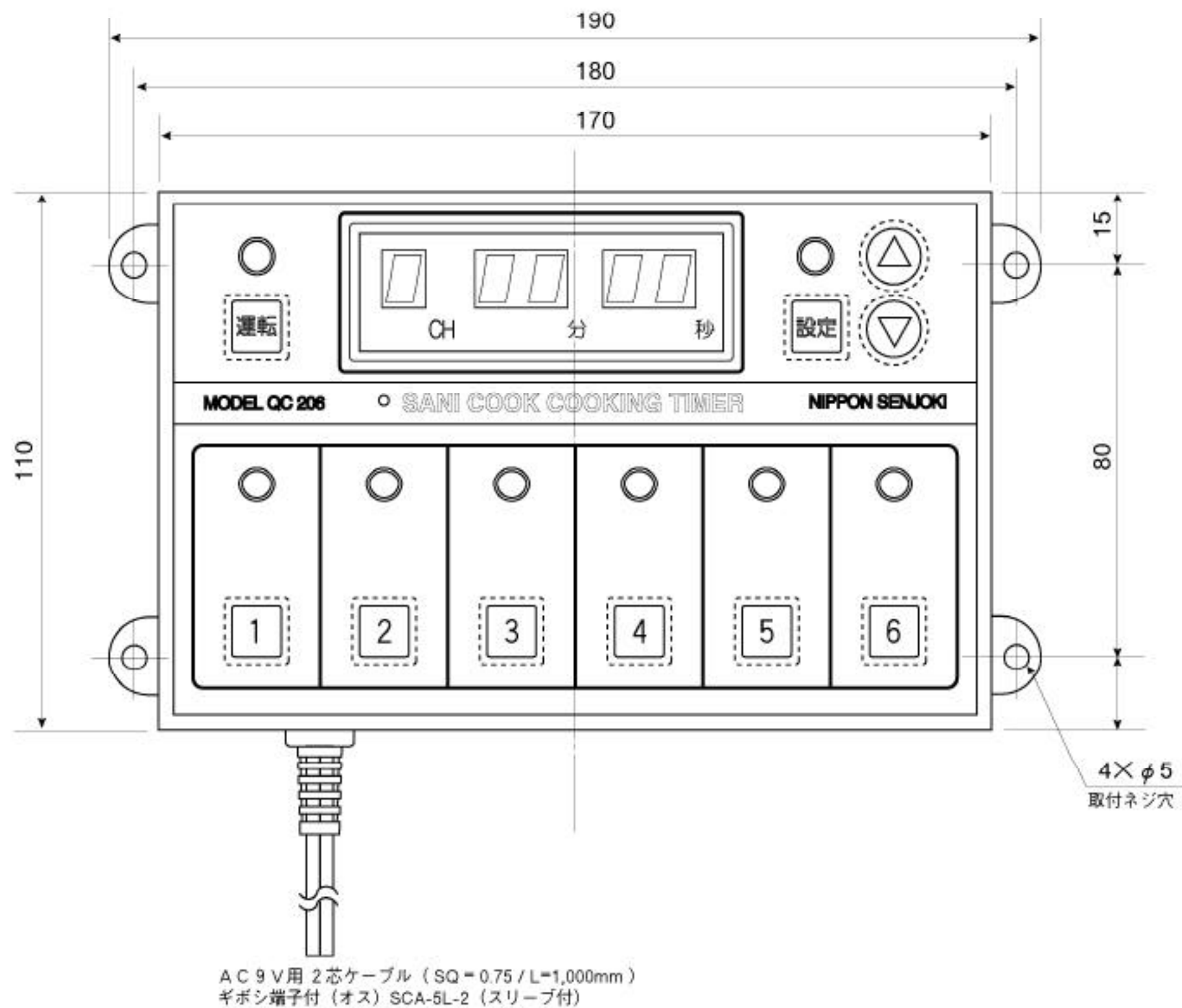
操作部詳細





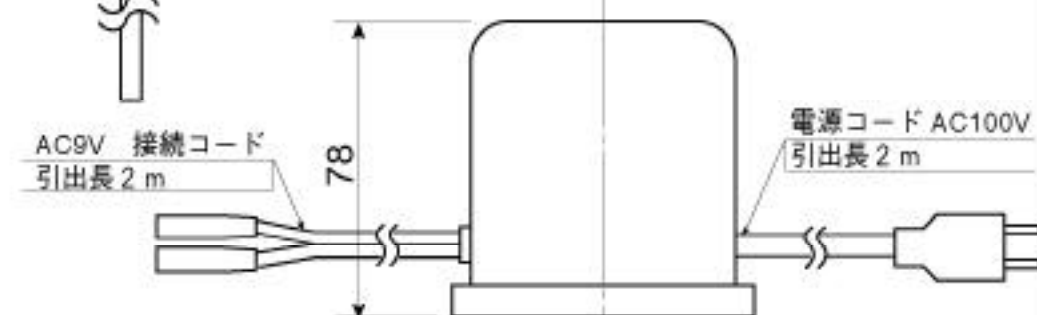
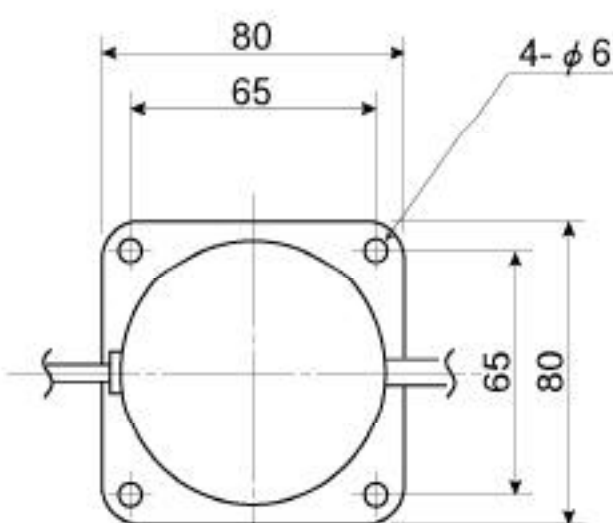
機 種	UM 241
解 凍 調 理 方 式	熱湯噴流の噴き上げ方式
調 理 タ イ マ ー	4 chデジタル設定タイマー (設定範囲0～9分59秒)
リ フ ト 機 構	4 基 独立自動リフト式 タイマー制御による モーター昇降式
自 動 給 水 機 能	リフト運転回数比例自動注水機能(温度補償式)
本体槽注水方式	電磁弁による自動液面制御
湯 温 制 御	デジタル温度調節器による沸騰前制御(96)
熱 湯 噴 流 制 御	リフト連動による自動制御
電 気 ヒ ー タ ー	6.9kW
噴 流 モ ー タ ー	定格出力 60W
槽 の 容 量	約 15 L
本体槽空焚き防止	液面スイッチによるヒーター遮断
麵 か ご	165×140×45 mm(内寸)
最 大 消 費 電 力	7.0 kW
最 大 電 流 値	20.6 A
電 源	三相200V, 50/60Hz
質 量	約17 kg
付 属 品	麵かご 165×140×45 4個 減圧弁(15A) 1個
設 置 条 件	給水配管途中に付属の減圧弁を接続すること



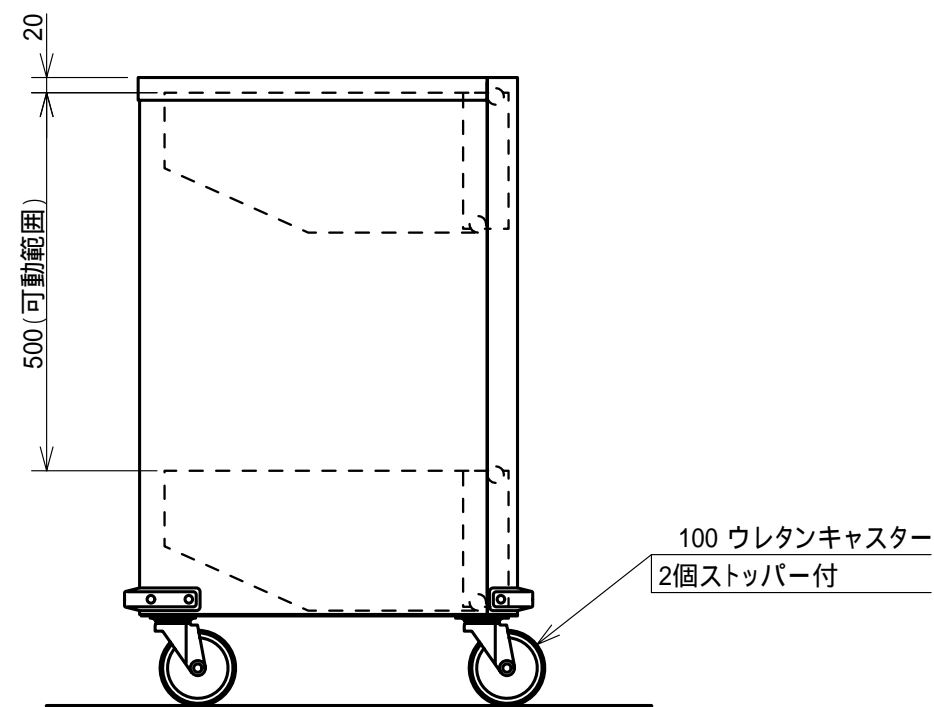
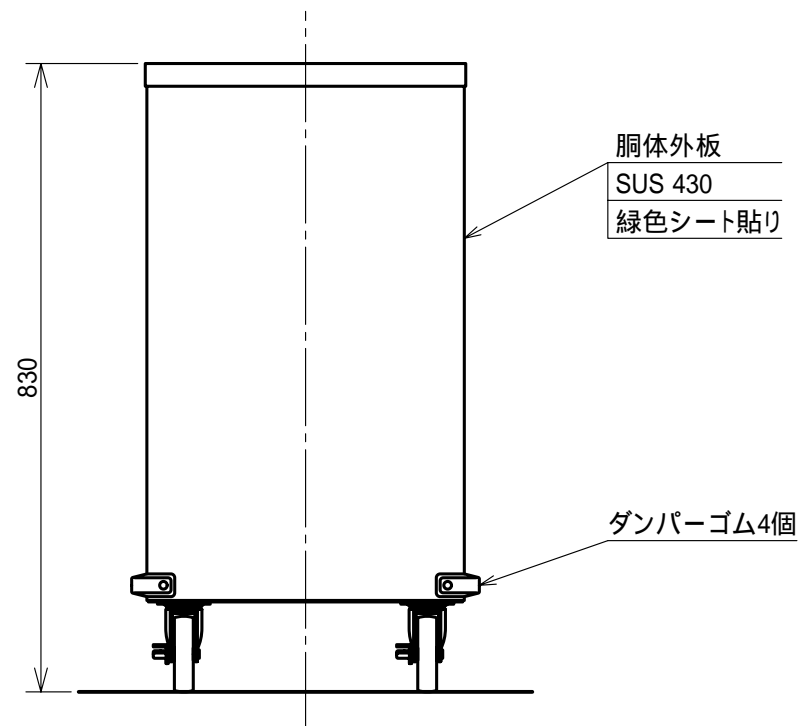
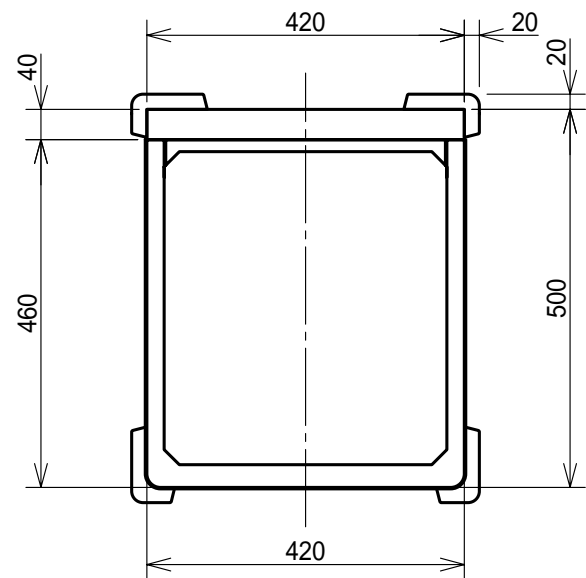


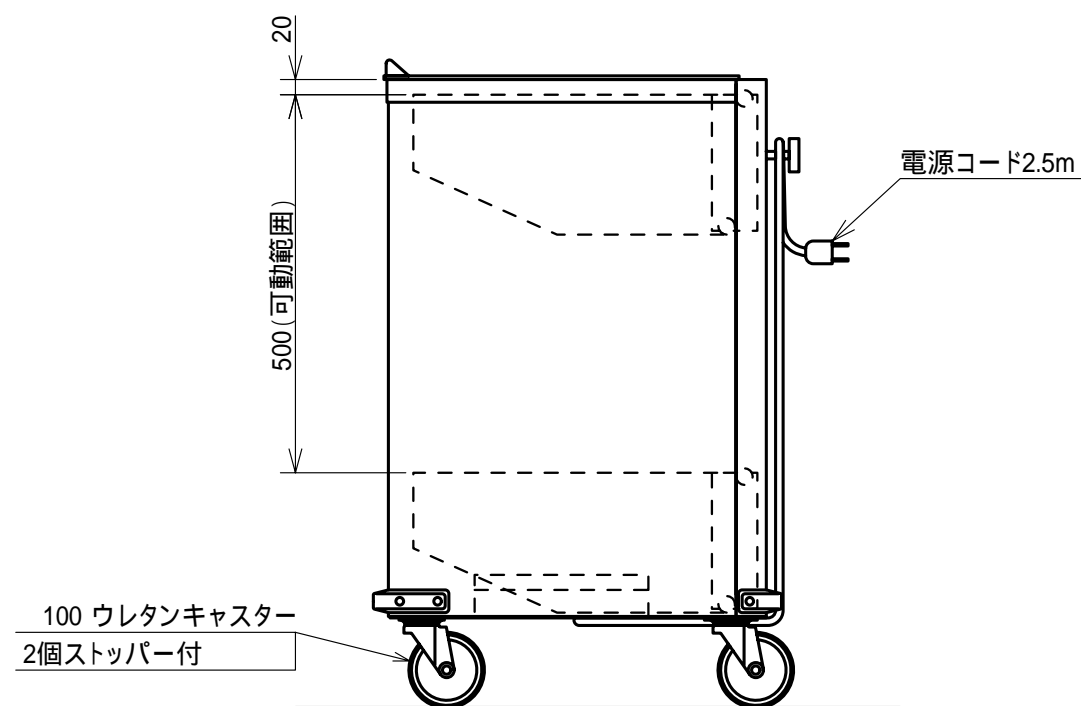
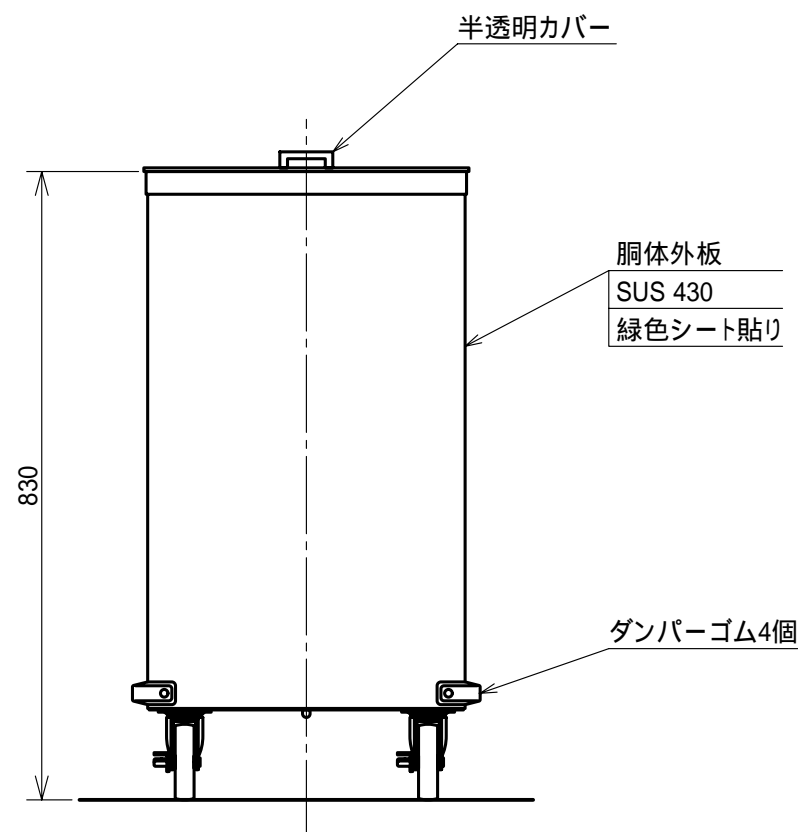
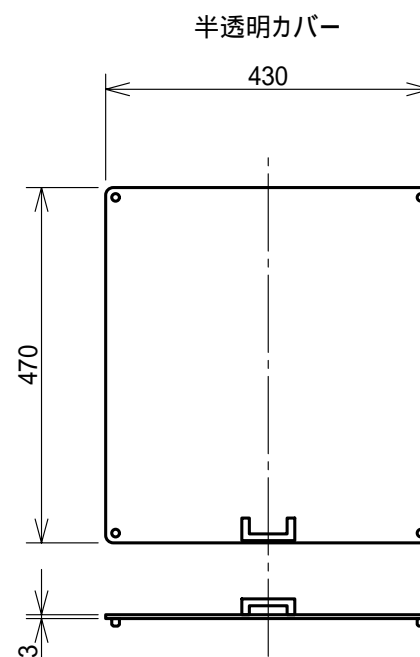
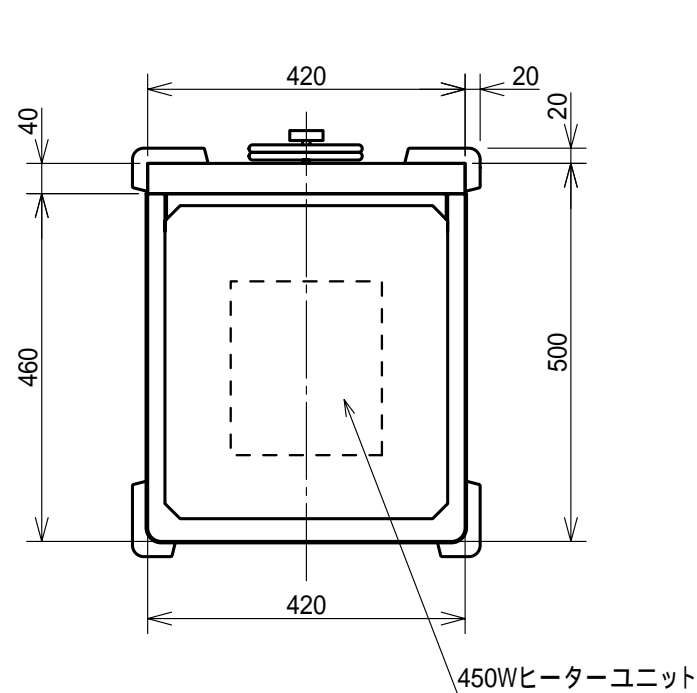
1. 7セグ表示器はTLG347T、
TLS347Tを使用
2. 材質はSUS304-2B
3. 本体板厚1.0t

QC 206 用トランス (1/2)



形 式	CL 4246
適 用 食 器	410 × 450トレ-80枚
ストック数量の目安	トレ-併用グラス150個, カップ120個
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 40kg
質 量	24.5kg

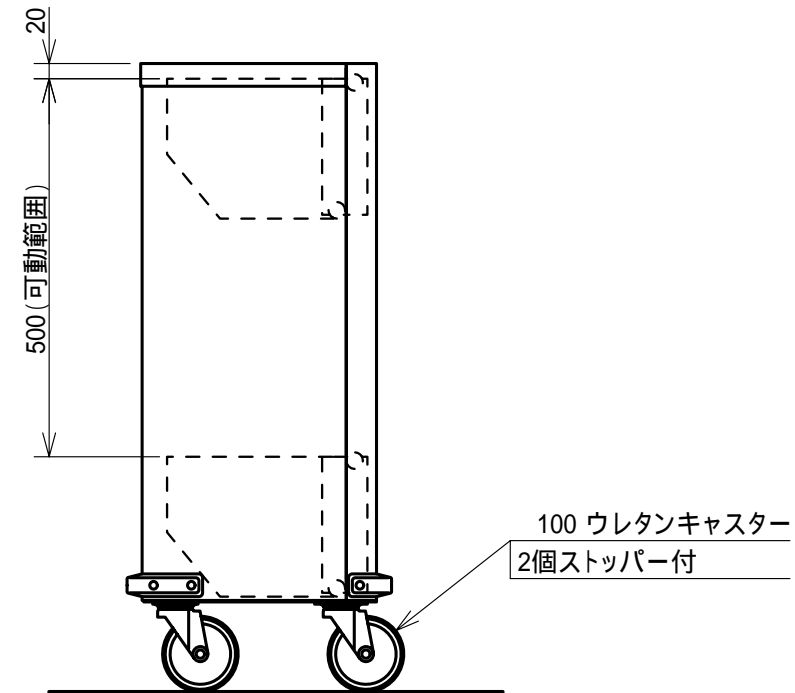
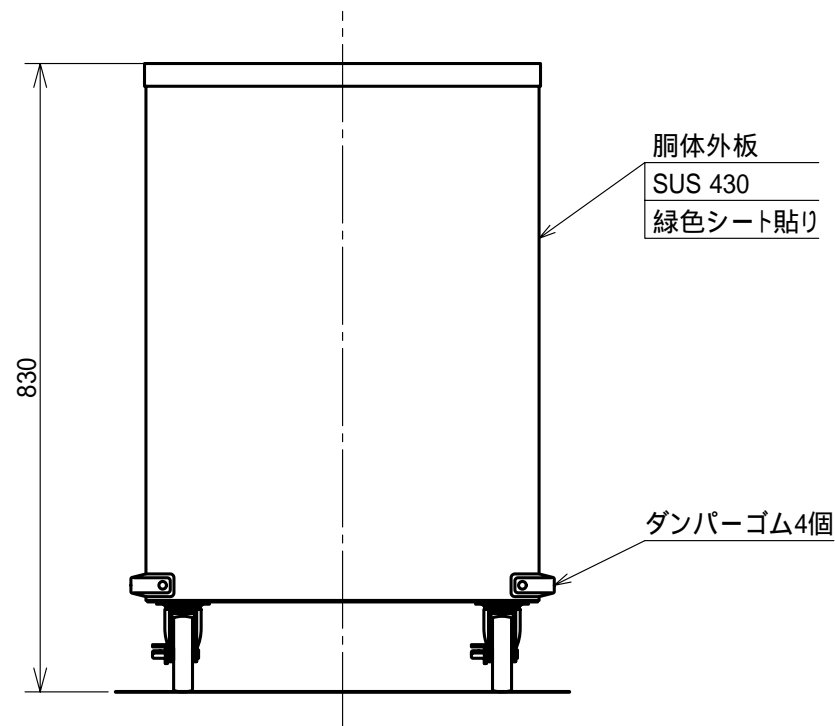
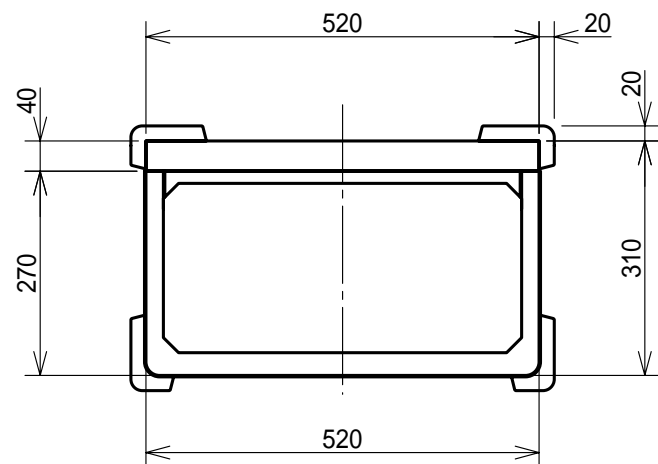




形 式	CL 4246 H
適 用 食 器	410×450トレー80枚
ストック数量の目安	トレー併用グラス150個, カップ120個
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 40kg
保 温 機 能	450Wヒーター 固定サーモスタット・温度ヒューズ 半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	26kg

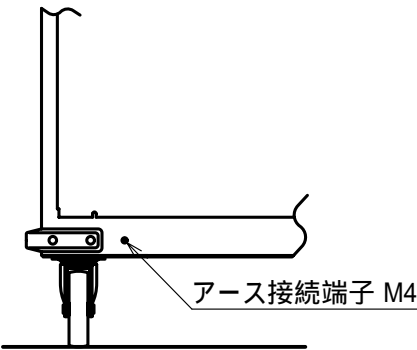
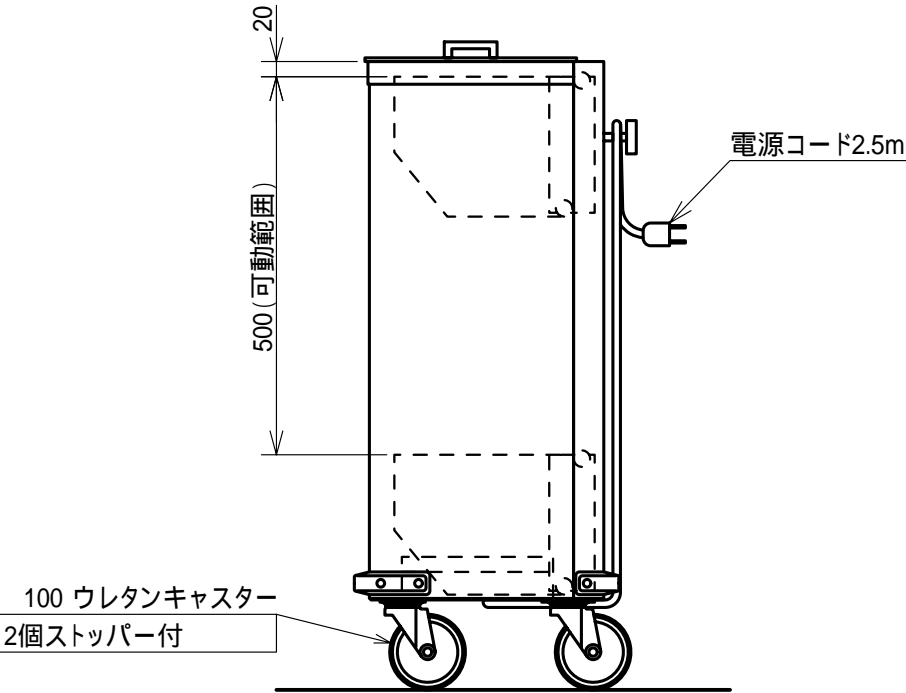
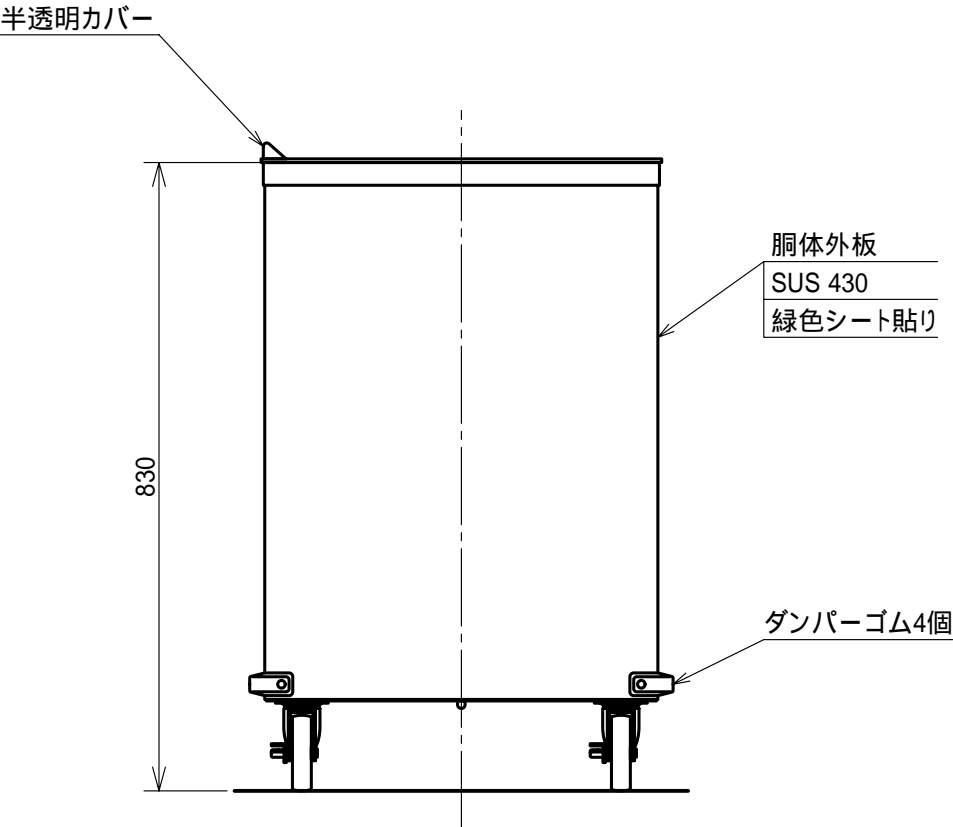
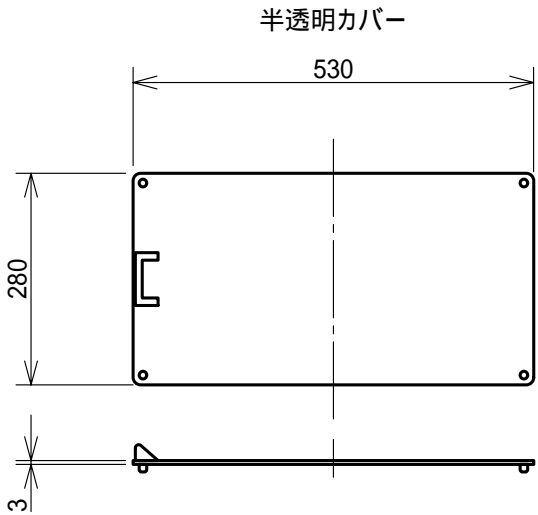
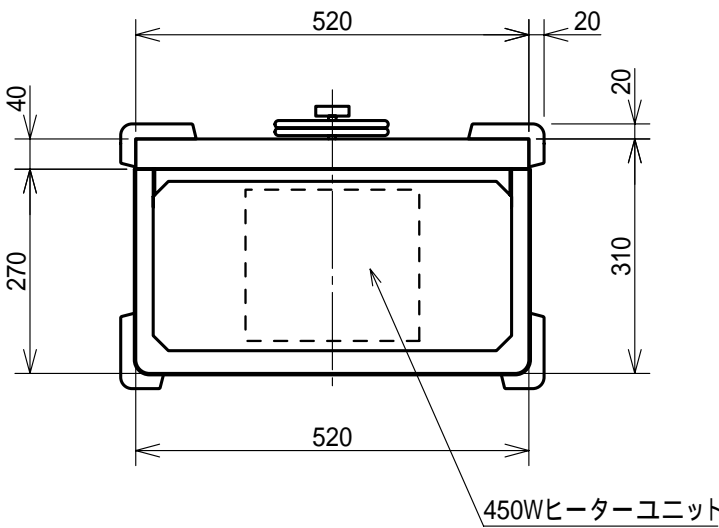
電気用品型式認可番号 JET1293-81037-1003

形 式	CL 5227
適 用 食 器	ハーフサイズラック 5段
ストック数量の目安	ラックにグラス90個, カップ60個
ば ね 調 整 範 囲	10 ~ 20kg
質 量	22kg

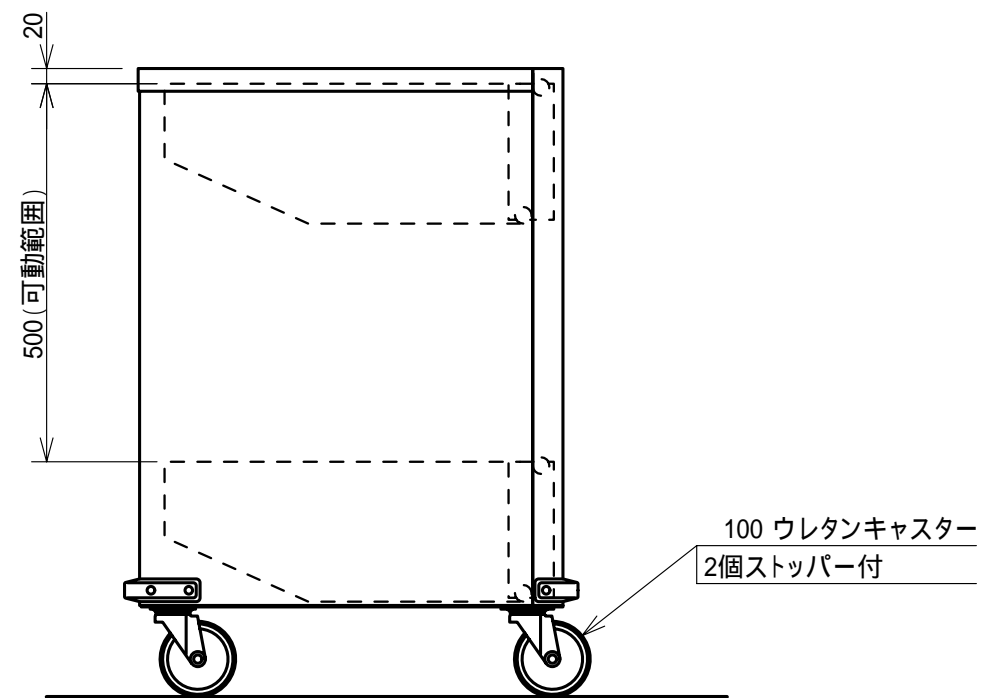
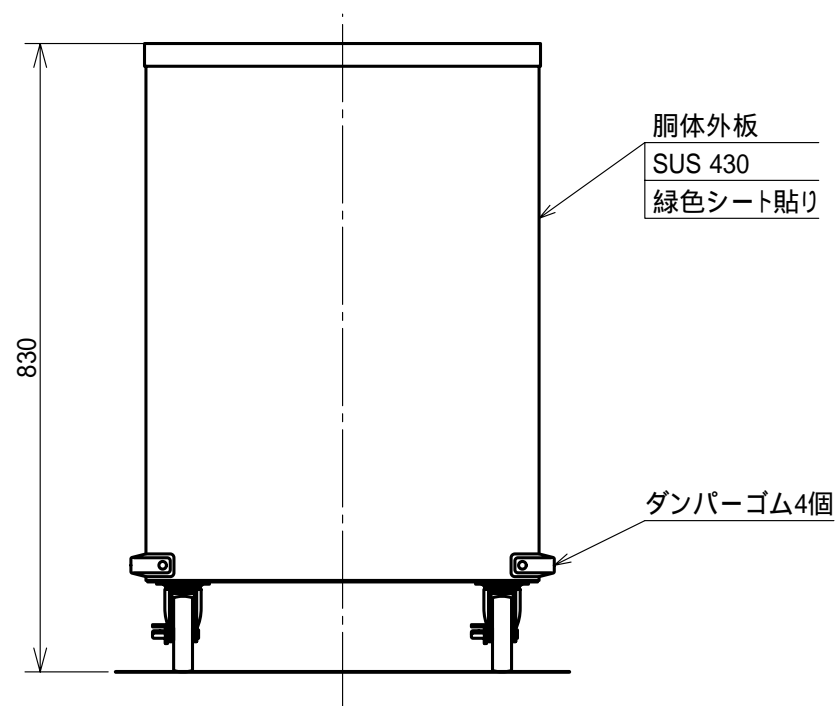
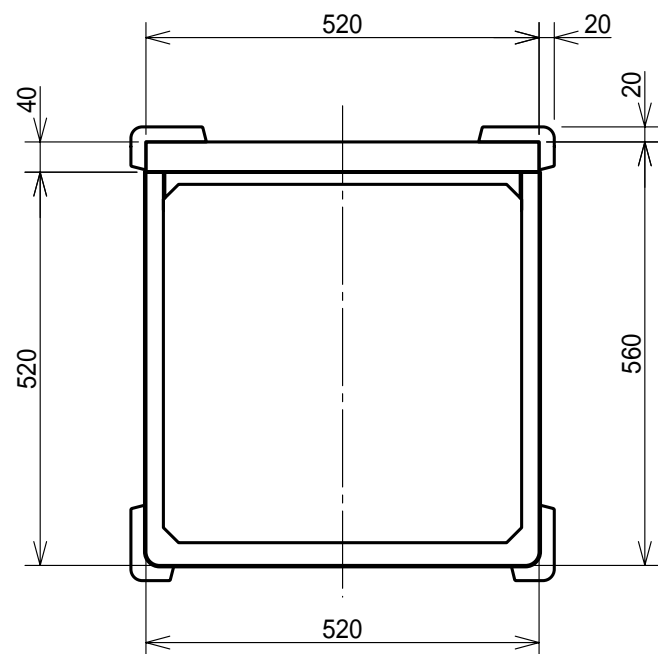


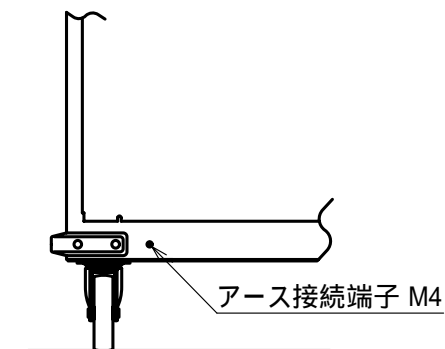
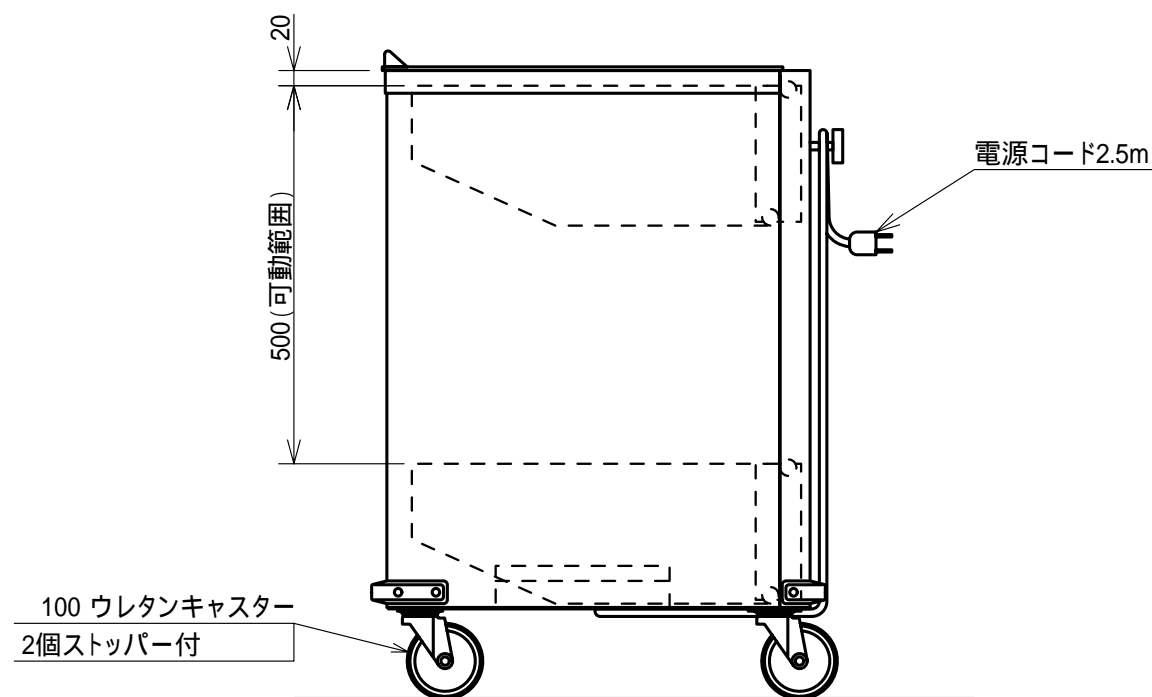
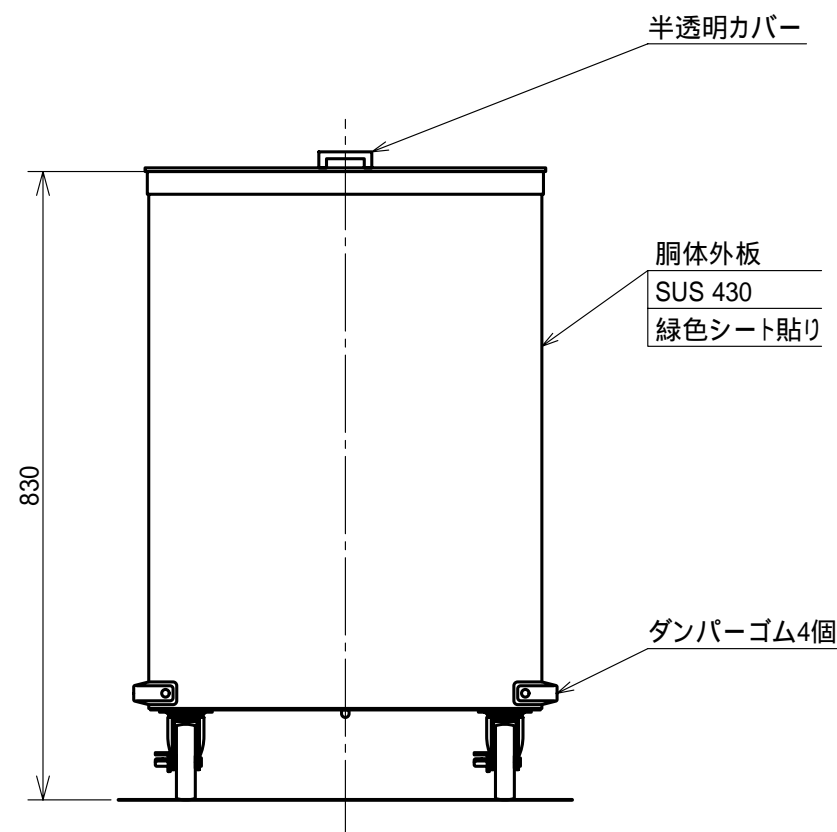
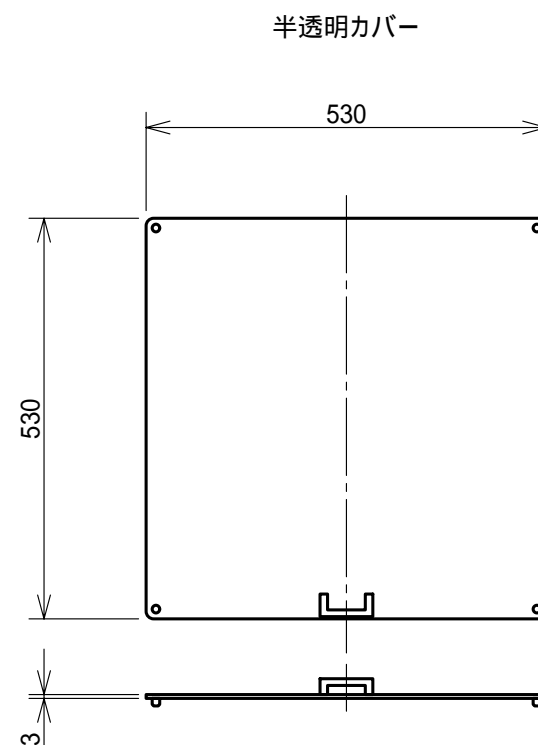
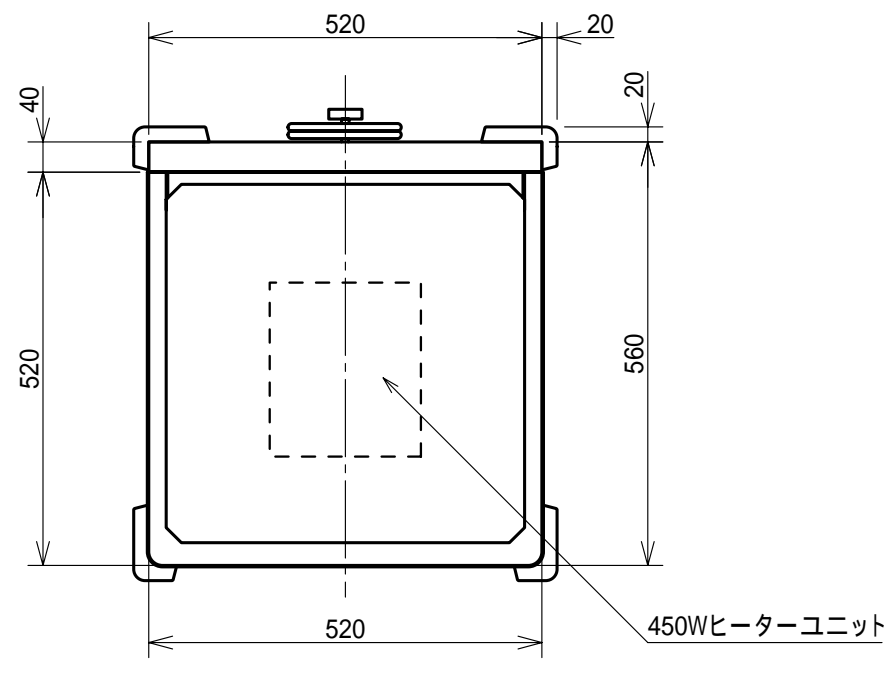
形 式	CL 5227 H
適 用 食 器	ハーフサイズラック 5段
ストック数量の目安	ラックにグラス90個, カップ60個
ば ね 調 整 範 囲	10 ~ 20kg
保 温 機 能	450Wヒーター 固定サーモスタット・温度ヒューズ 半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	24kg

電気用品型式認可番号 JET1293-81037-1003



形 式	CL 5252
適 用 食 器	フルサイズラック 5段
ストック数量の目安	ラックにグラス180個、カップ125個
ば ね 調 整 範 囲	20 ～ 40kg
質 量	29kg

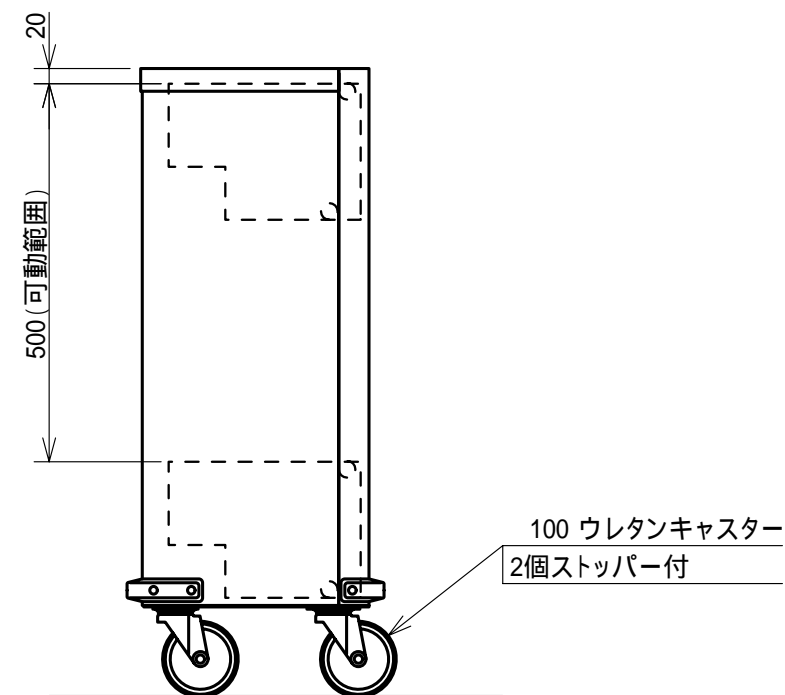
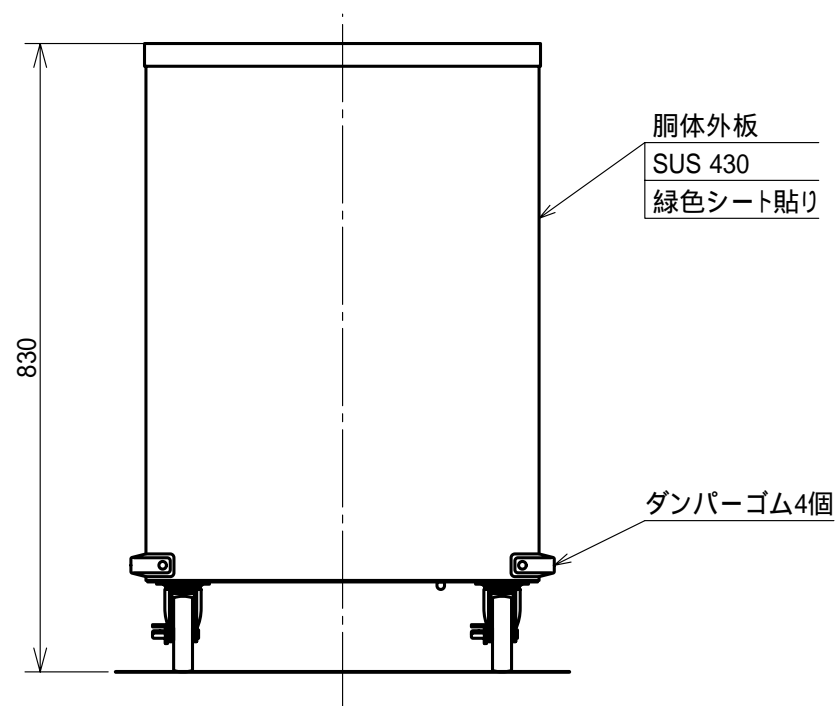
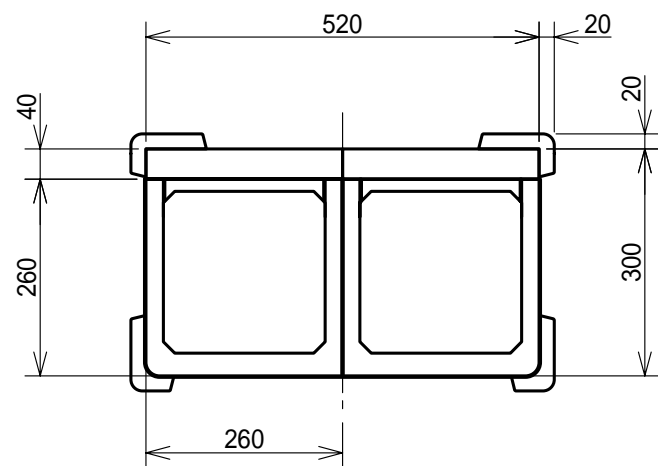




形 式	CL 5252 H
適 用 食 器	フルサイズラック 5段
ストック数量の目安	ラックにグラス180個、カップ125個
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 40kg
保 温 機 能	450Wヒーター 固定サーモスタット・温度ヒューズ 半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	31kg

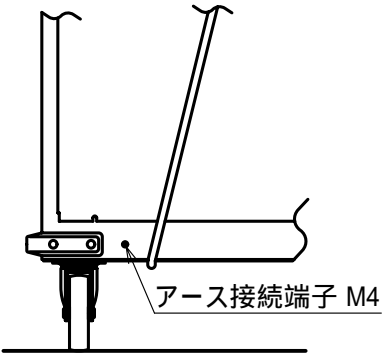
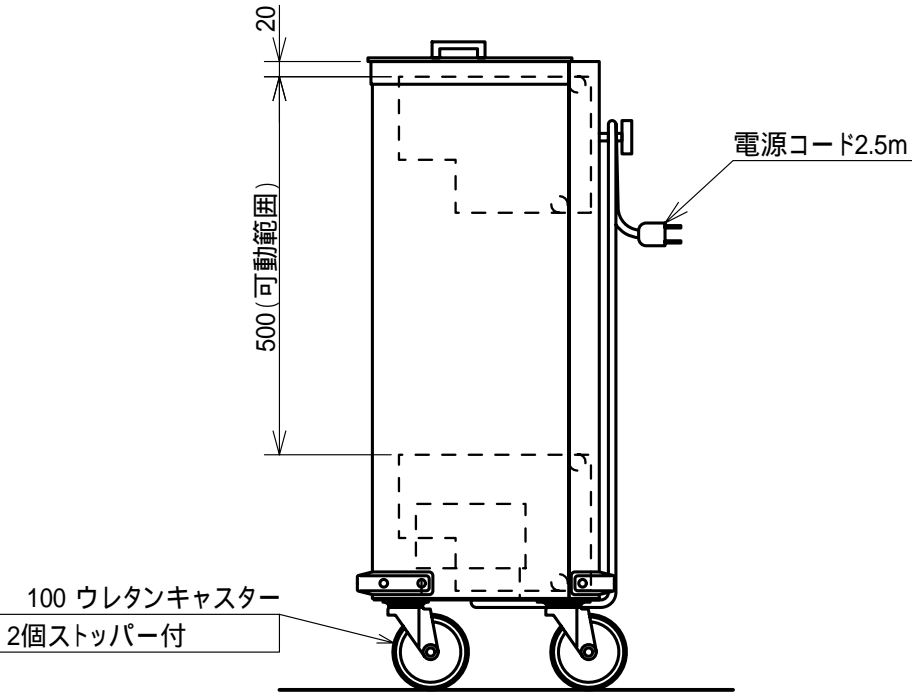
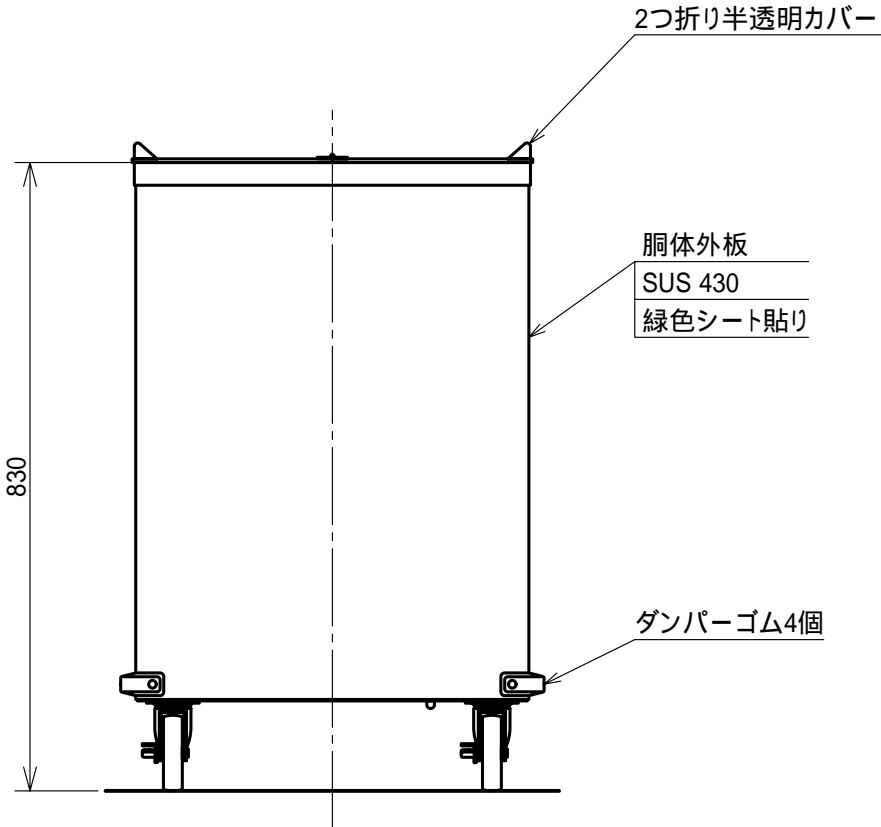
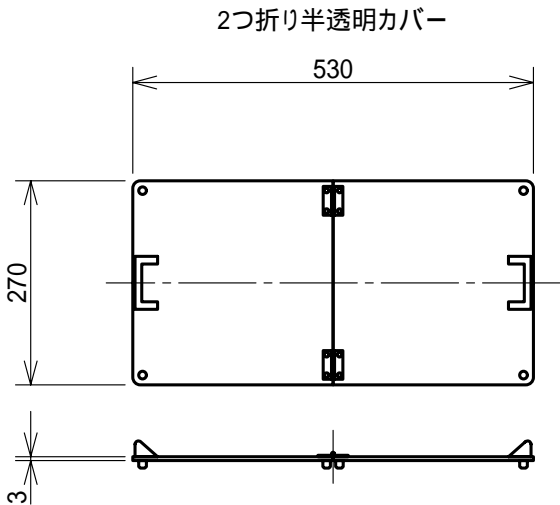
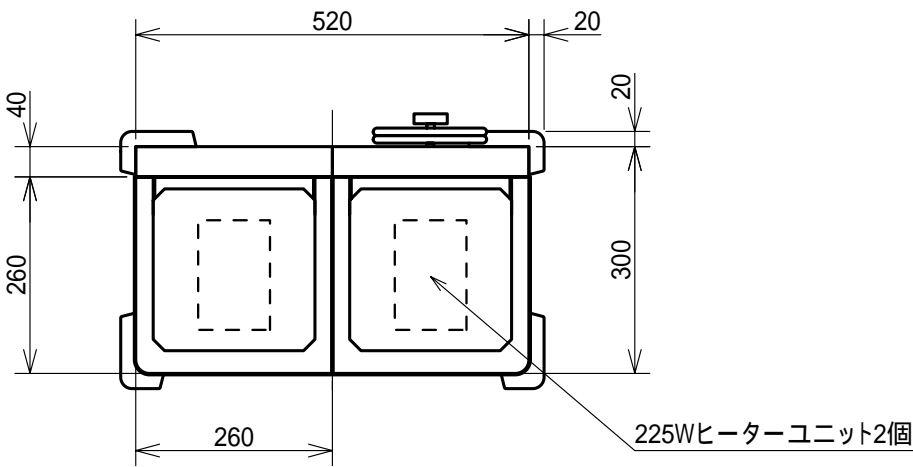
電気用品型式認可番号 JET1293-81037-1003

形 式	CL 26W2
適 用 食 器	皿255 × 60枚 × 2列
ストック数量の目安	120枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 30kg × 2
質 量	27kg

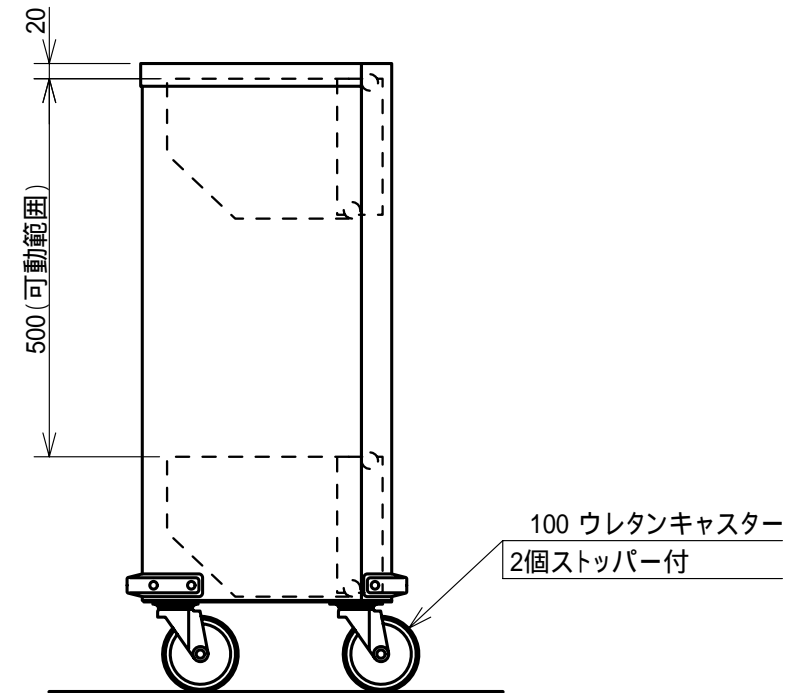
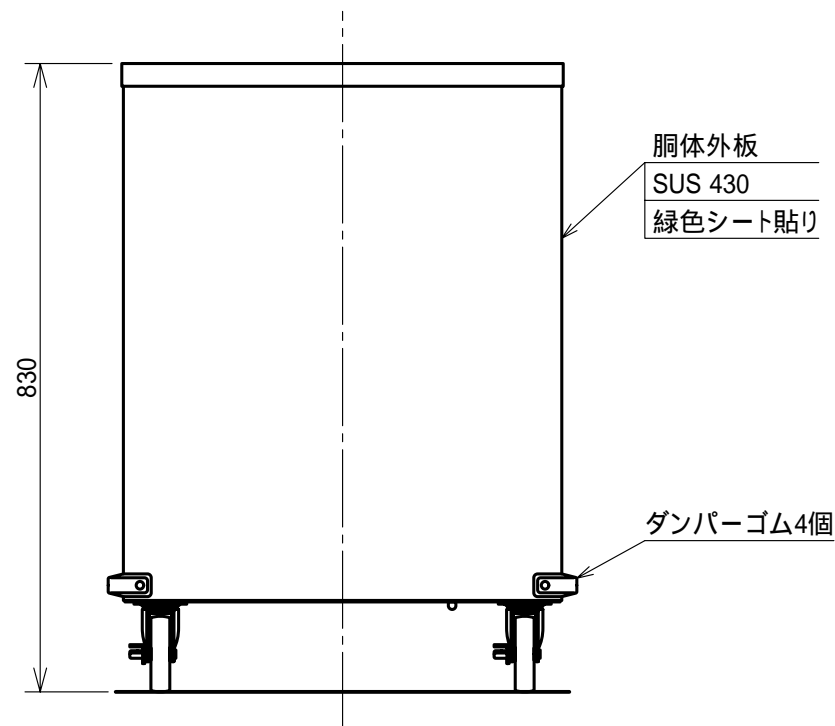
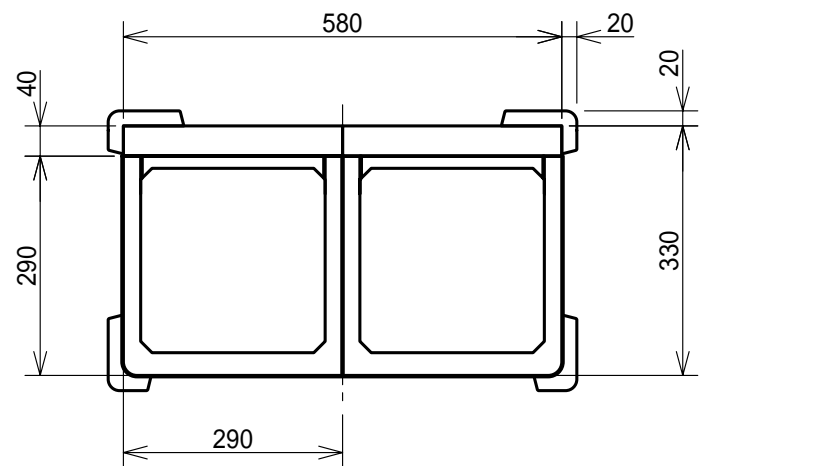


形 式	CL 26W2 H
適 用 食 器	皿255 × 60枚 × 2列
ストック数量の目安	120枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ～ 30kg × 2
保 温 機 能	225Wヒーター × 2 固定サーモスタット・温度ヒューズ 2つ折り半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	29kg

電気用品型式認可番号 JET1293-81037-1003

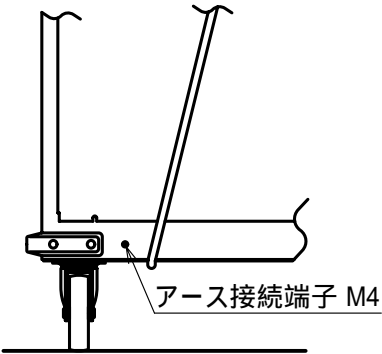
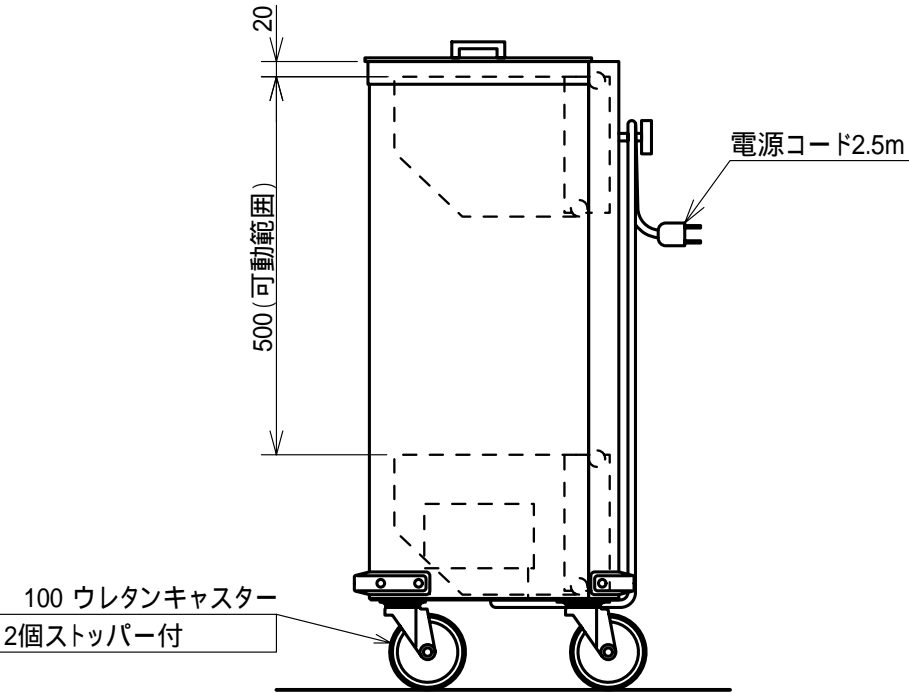
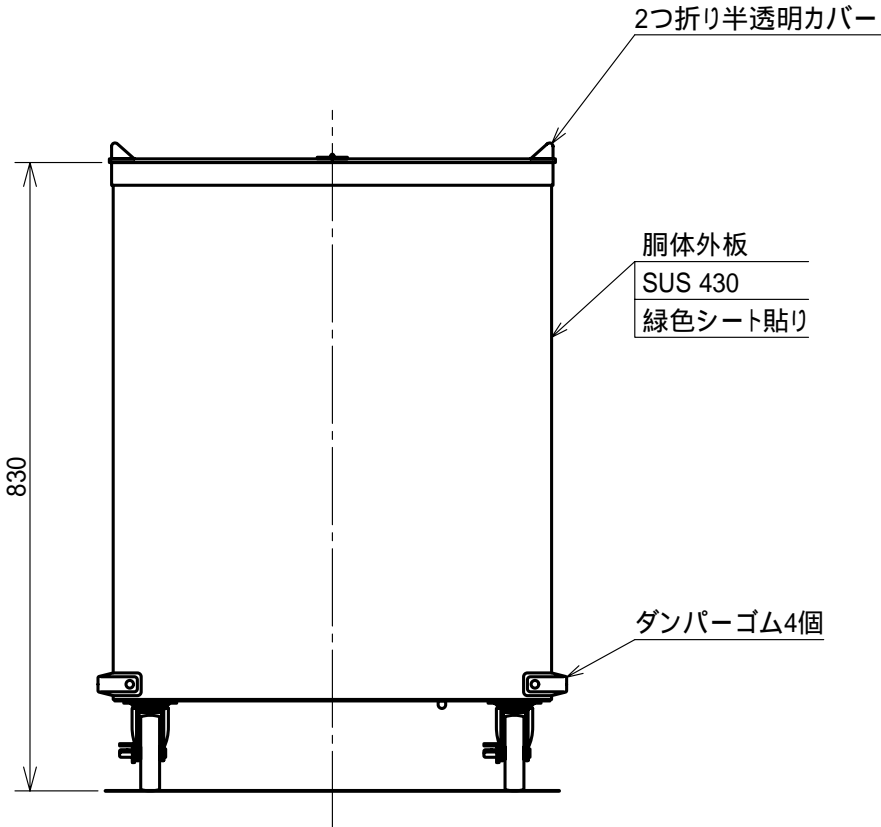
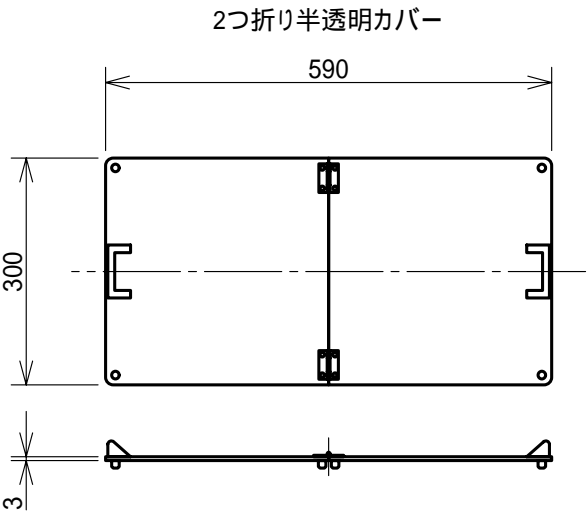
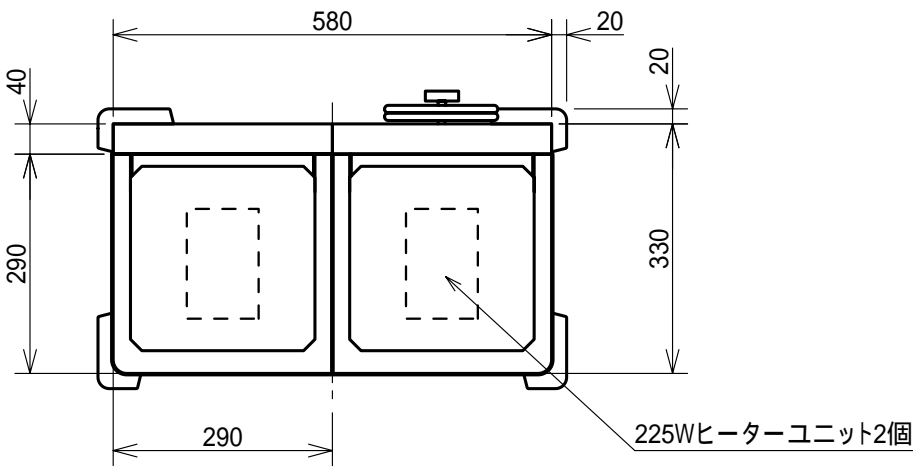


形 式	CL 29W2
適 用 食 器	皿285 × 55枚 × 2列
ストック数量の目安	110枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 30kg × 2
質 量	28kg

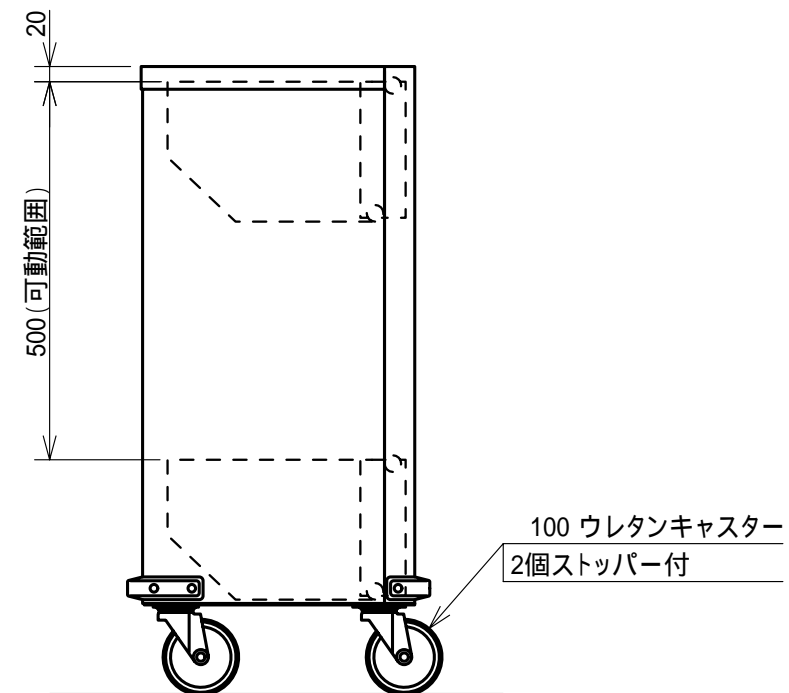
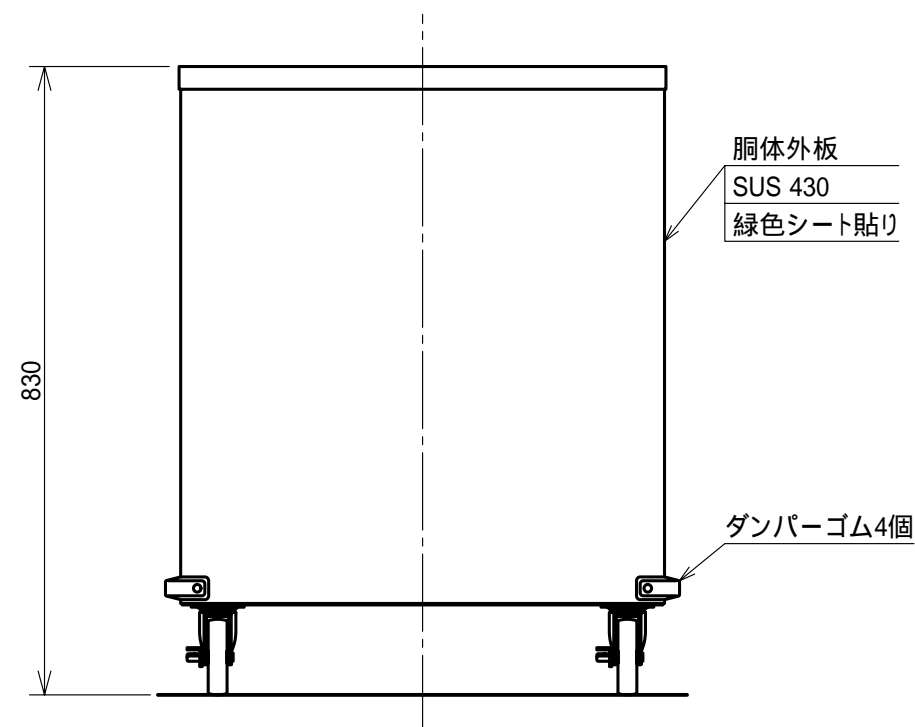
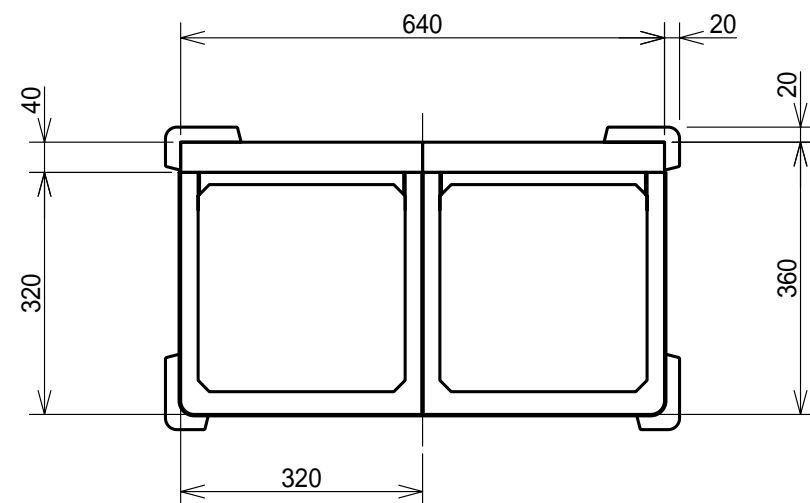


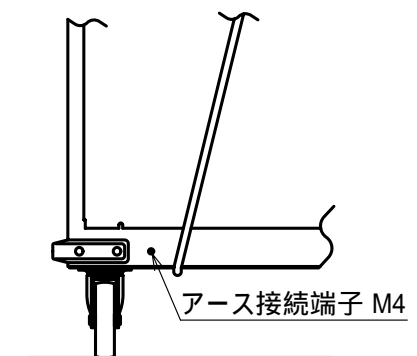
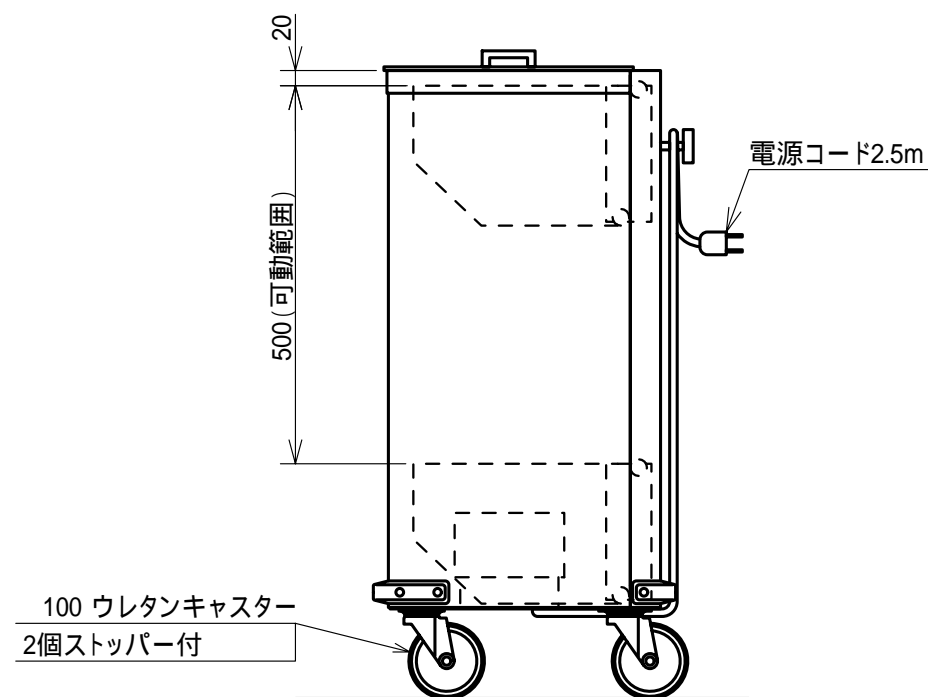
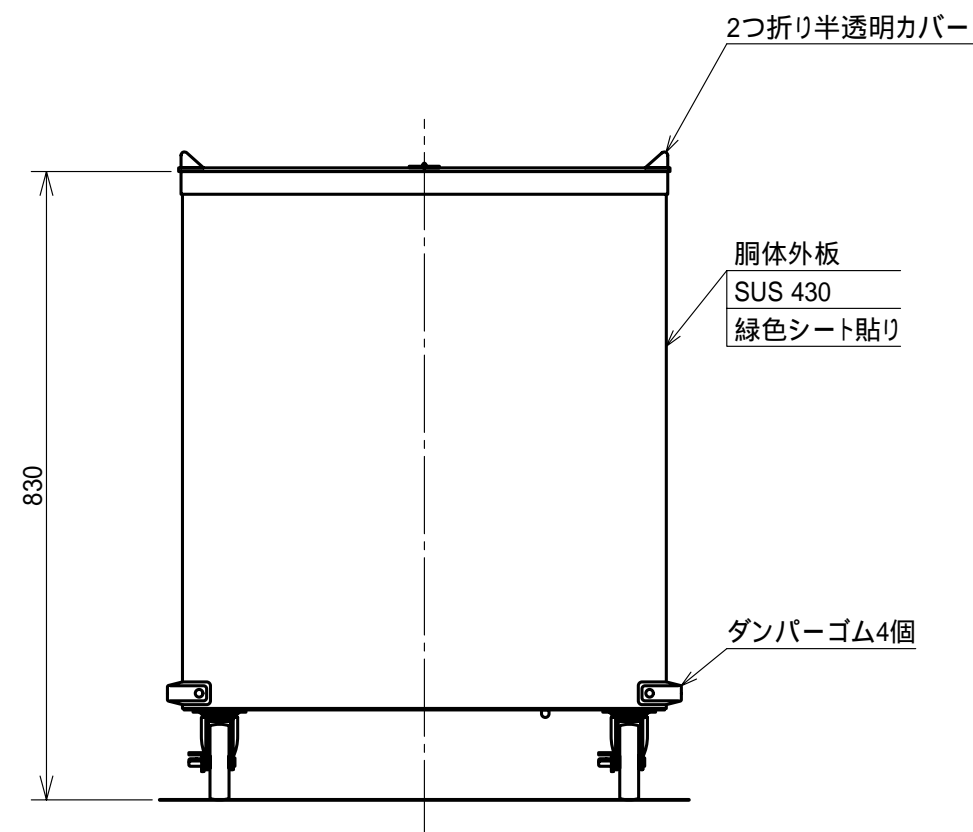
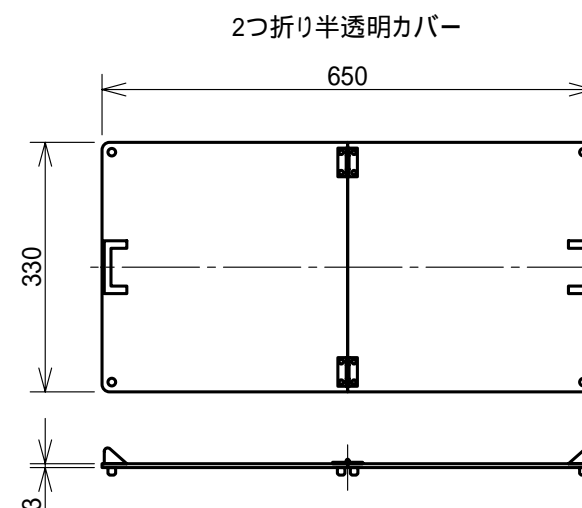
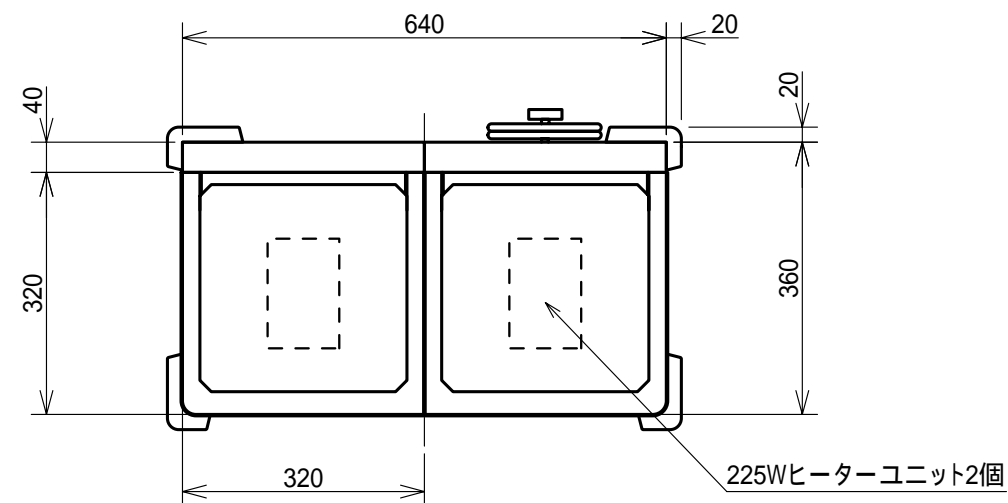
形 式	CL 29W2 H
適 用 食 器	皿285 × 55枚 × 2列
ストック数量の目安	110枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ～ 30kg × 2
保 温 機 能	225Wヒーター × 2 固定サーモスタット・温度ヒューズ 2つ折り半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	32kg

電気用品型式認可番号 JET1293-81037-1003



形 式	CL 32W2
適 用 食 器	皿315 × 50枚 × 2列
ストック数量の目安	100枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 40kg × 2
質 量	31kg

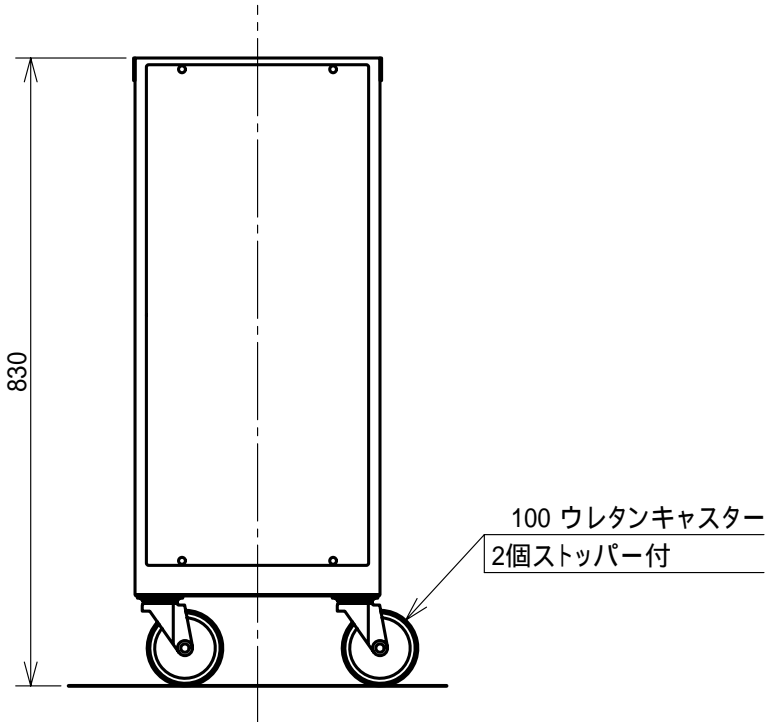
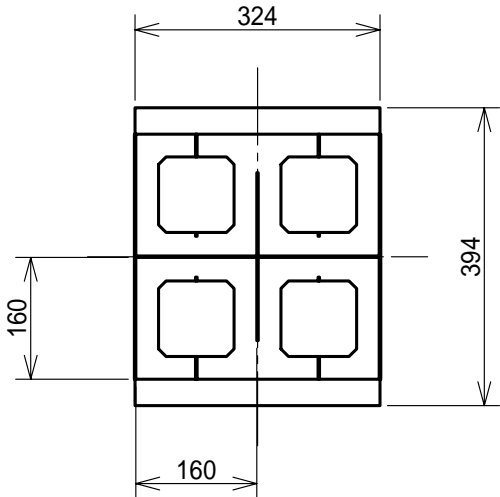




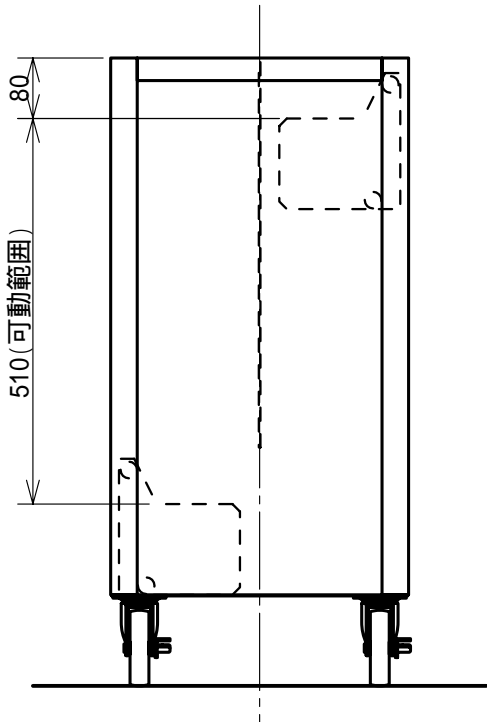
形 式	CL 32W2 H
適 用 食 器 ストック数量の目安	皿315 × 50枚 × 2列 100枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 40kg × 2
保 温 機 能	225Wヒーター × 2 固定サーモスタット・温度ヒューズ 2つ折り半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	34kg

電気用品型式認可番号 JET1293-81037-1003

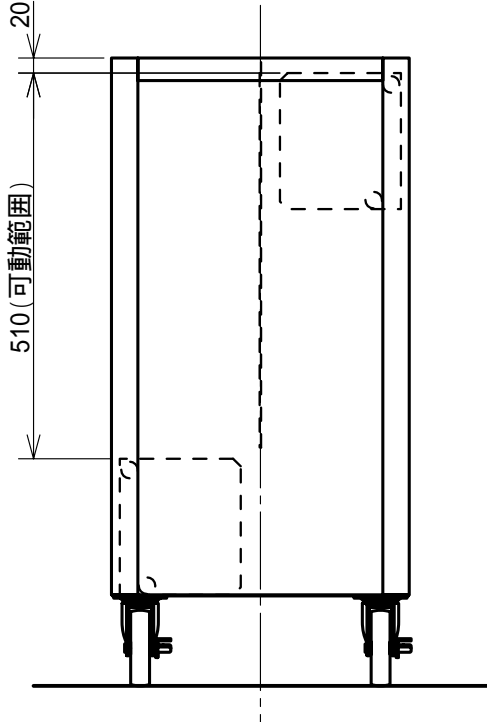
形 式	CL 16W4
適 用 食 器	どんぶり158 × 30個 × 2列 × 2
ストック数量の目安	120個
ば ね 調 整 範 囲	5 ～ 15kg × 4
質 量	25.5kg



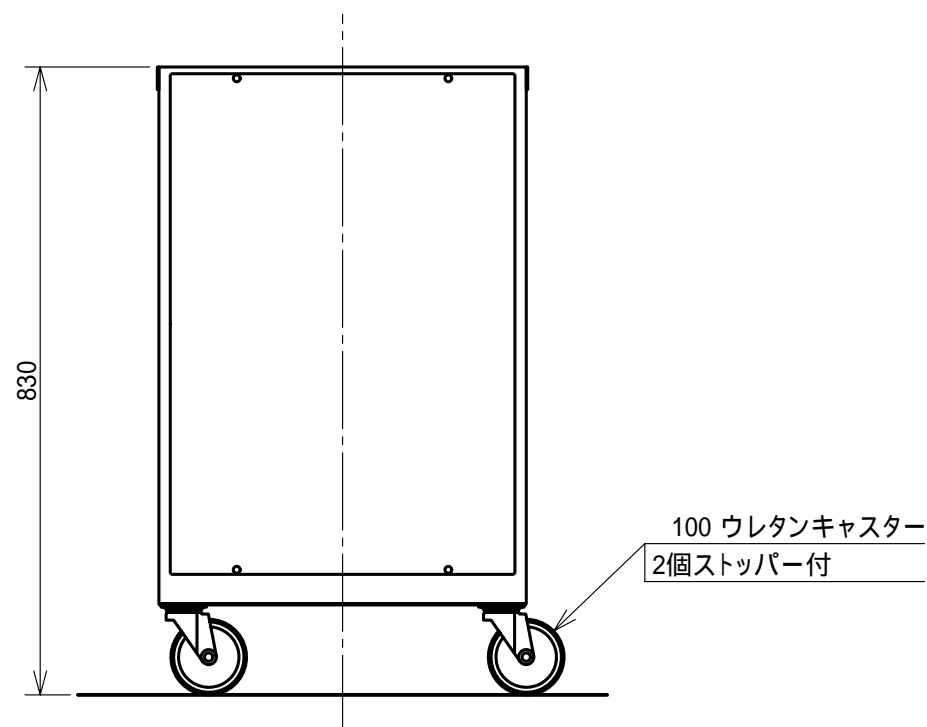
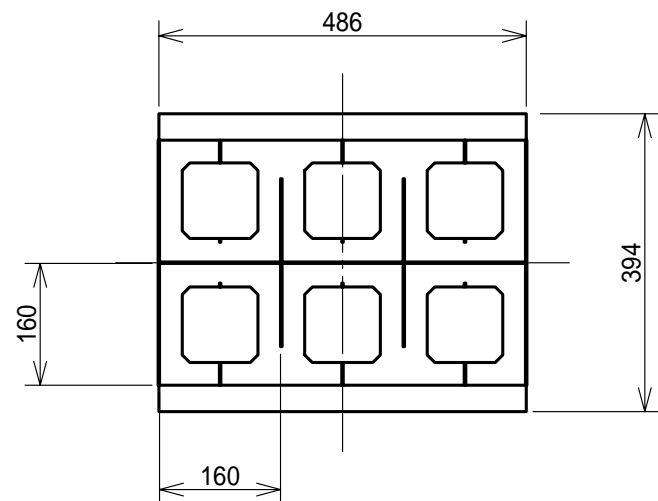
どんぶり仕様



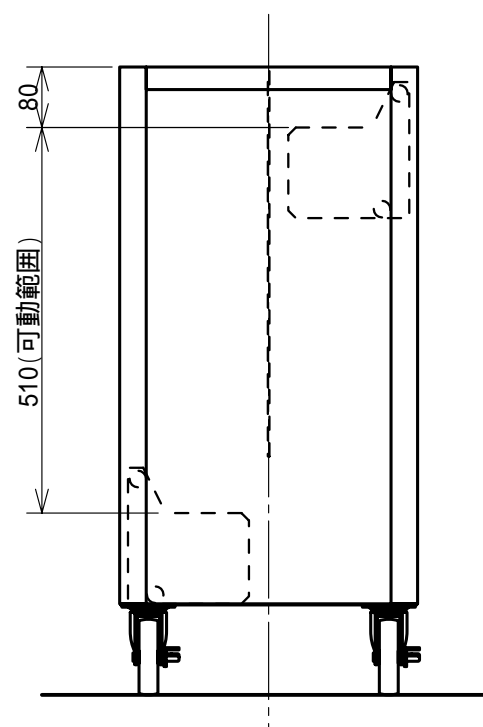
皿仕様



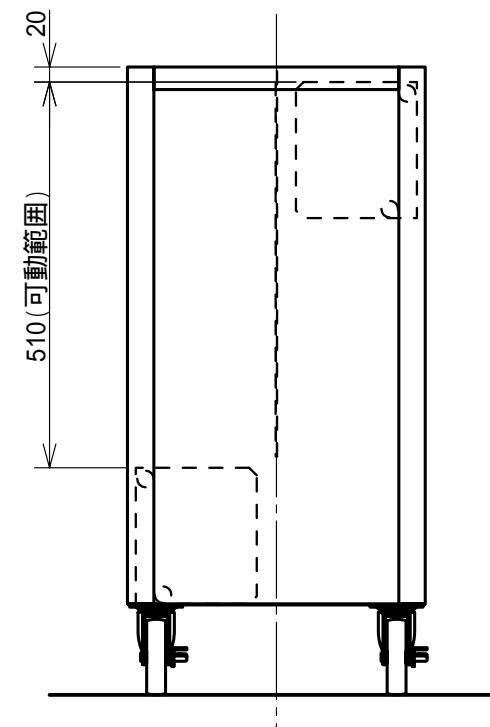
形 式	CL 16W6
適 用 食 器	どんぶり158 × 30個 × 3列 × 2
ストック数量の目安	180個
ば ね 調 整 範 囲	5 ～ 15kg × 6
質 量	35.5kg

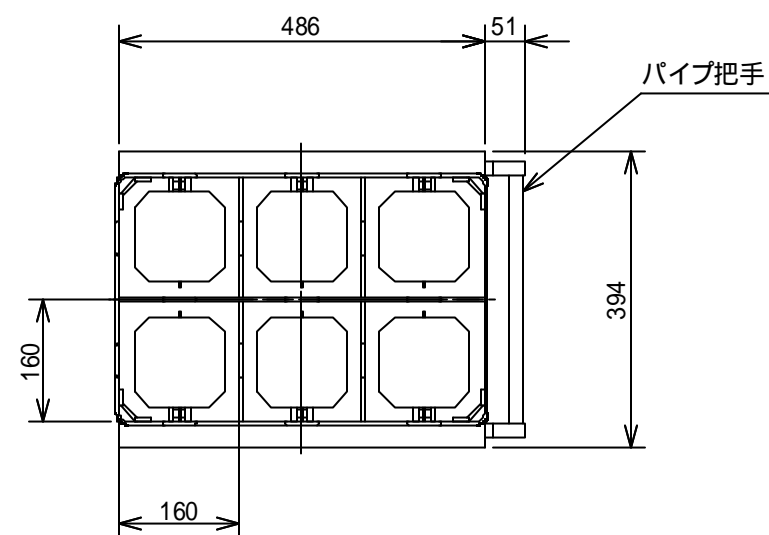


どんぶり仕様

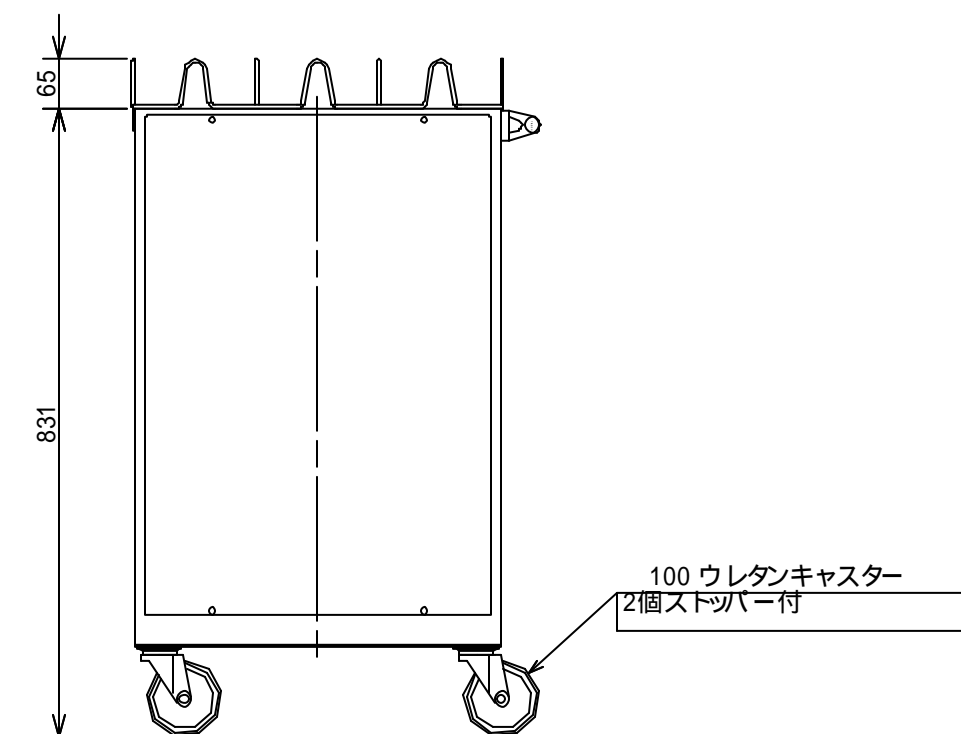


皿仕様

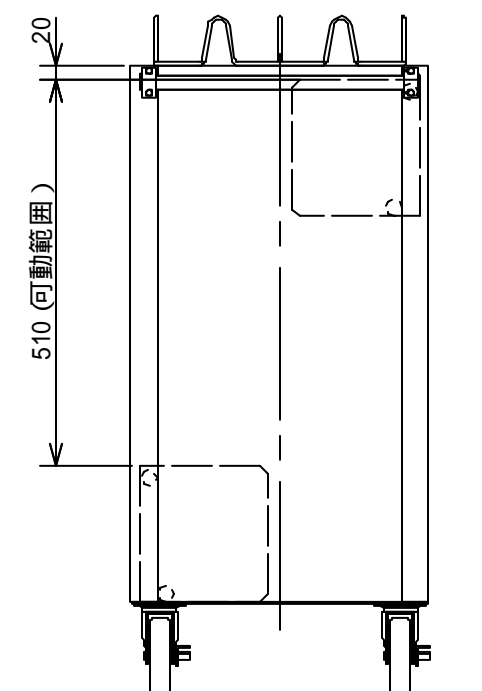




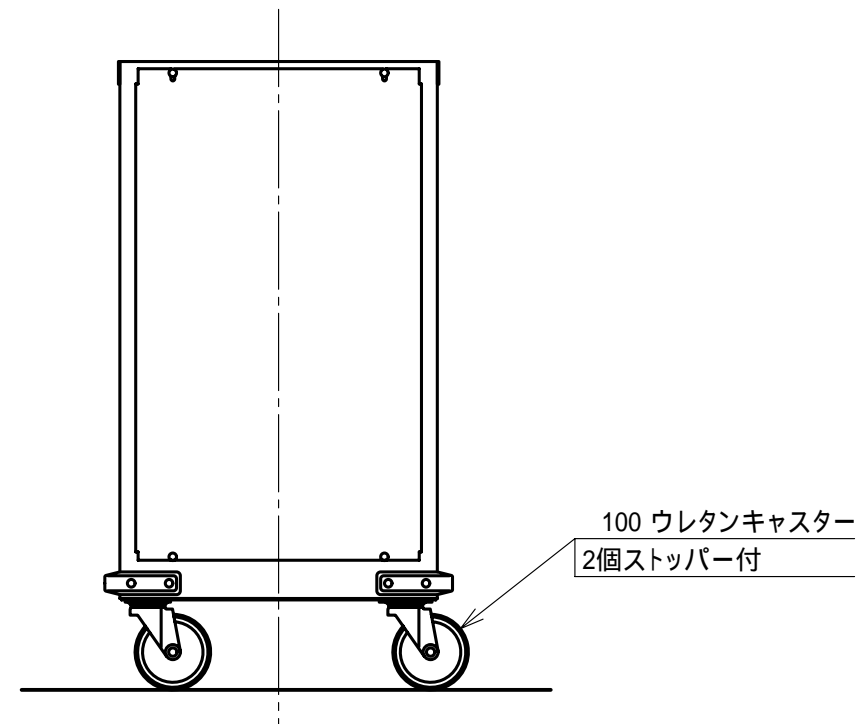
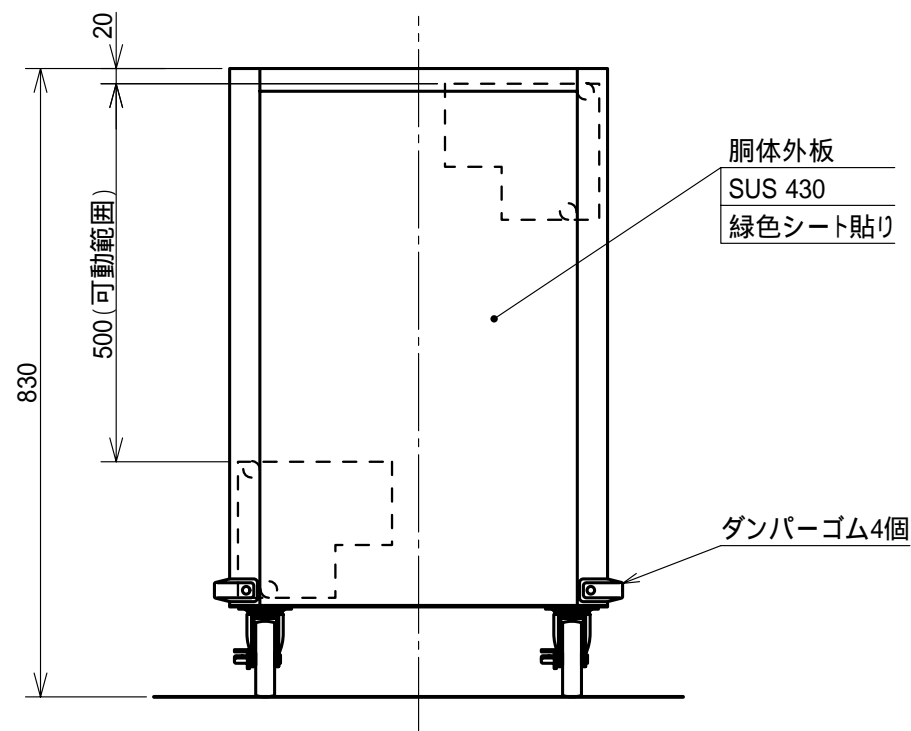
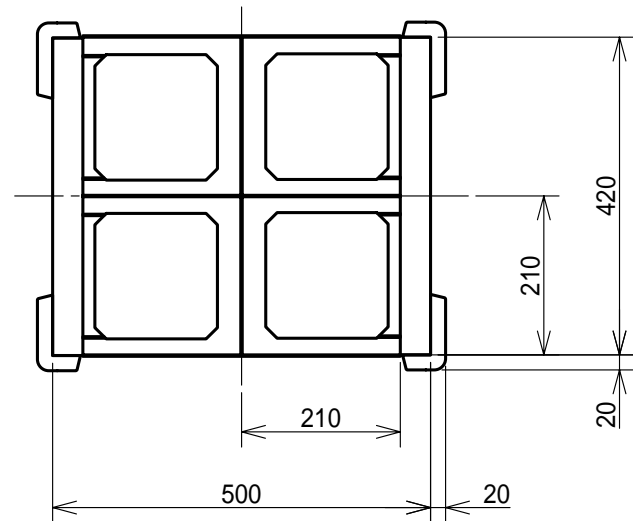
形 式	CL 16W6S
適 用 食 器 ・ ストック数量の目安	皿158 × 72枚 × 3列 × 2 432個
ば ね 調 整 範 囲	5 ~ 15 ・×6

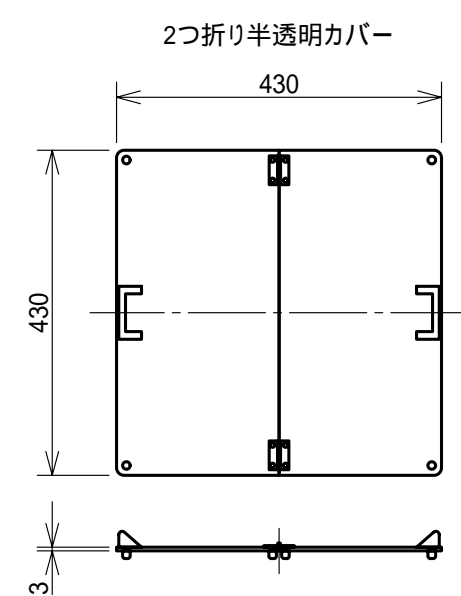
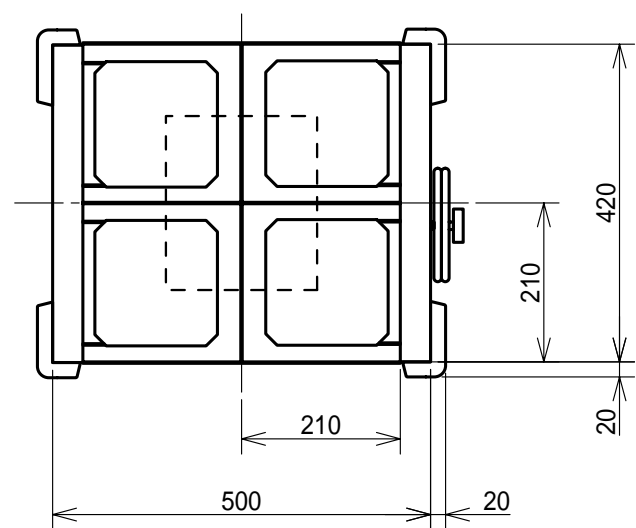


皿仕様



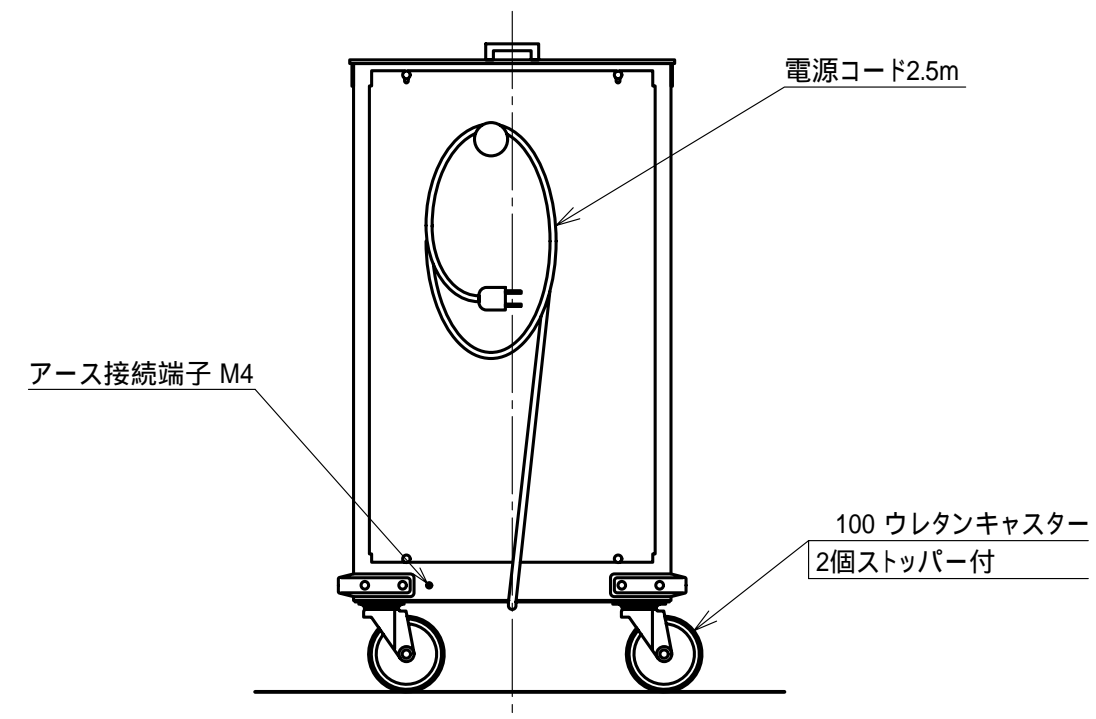
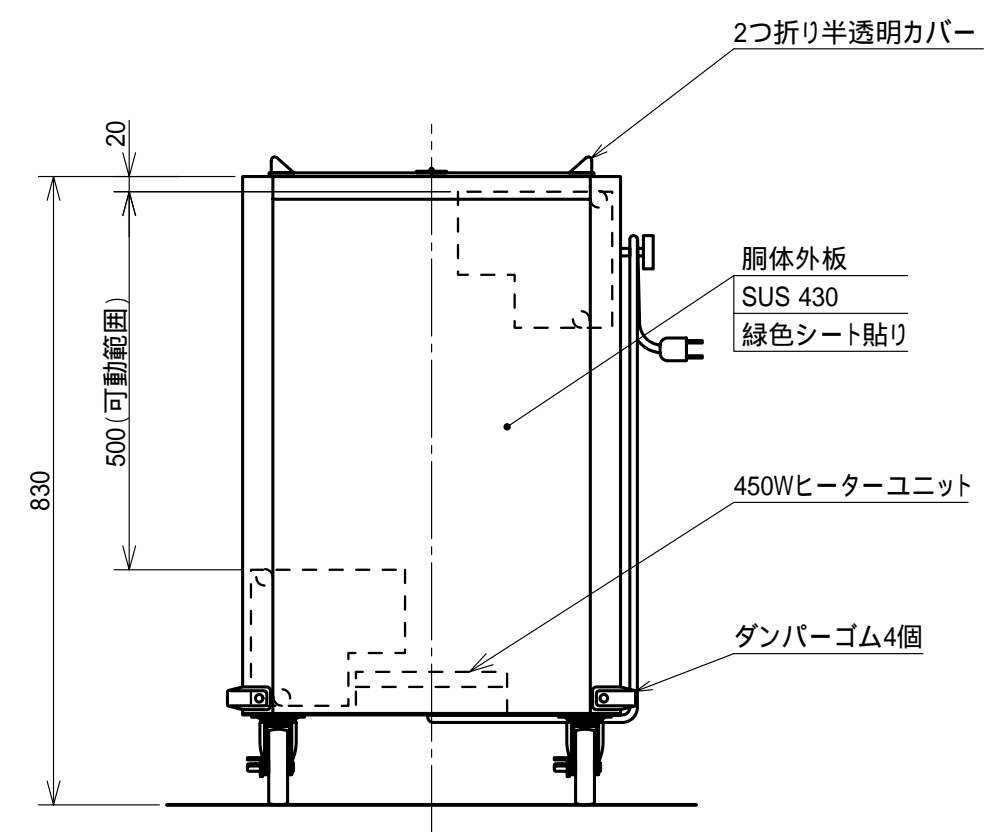
形 式	CL 21W4
適 用 食 器	皿205 × 60枚 × 2列 × 2
ストック数量の目安	240枚
ば ね 調 整 範 囲	10 ~ 25kg × 4
質 量	38kg



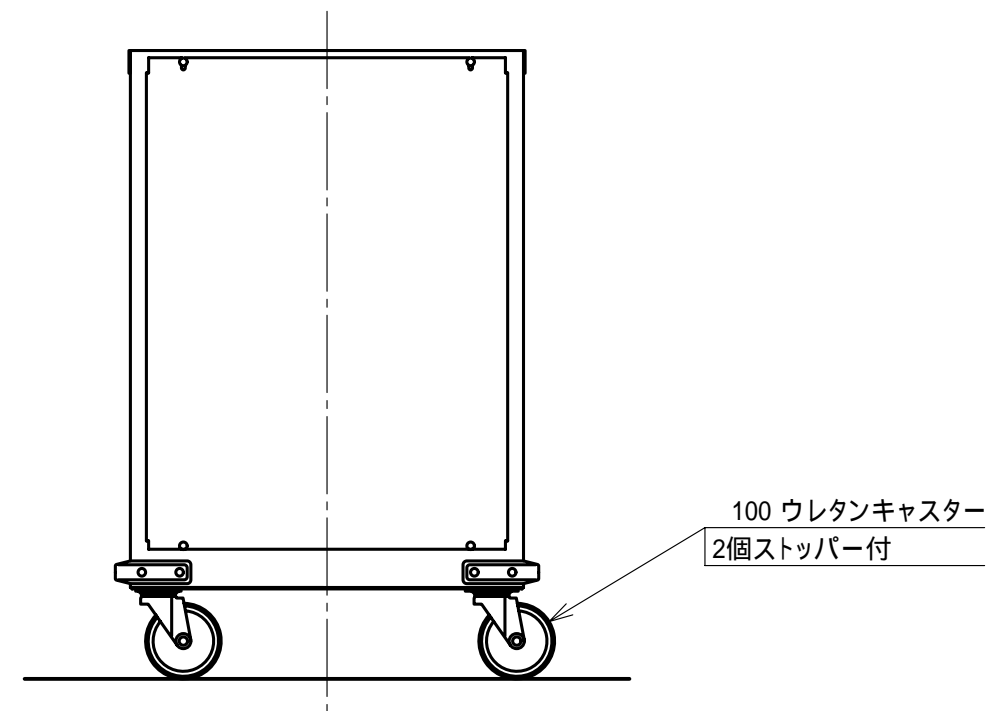
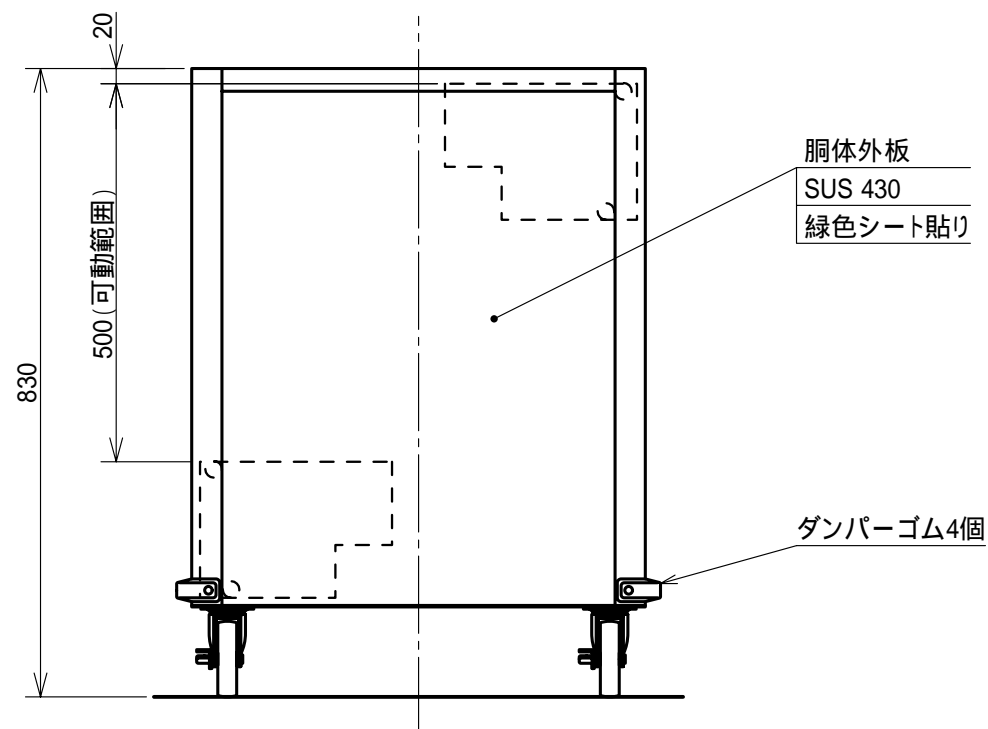
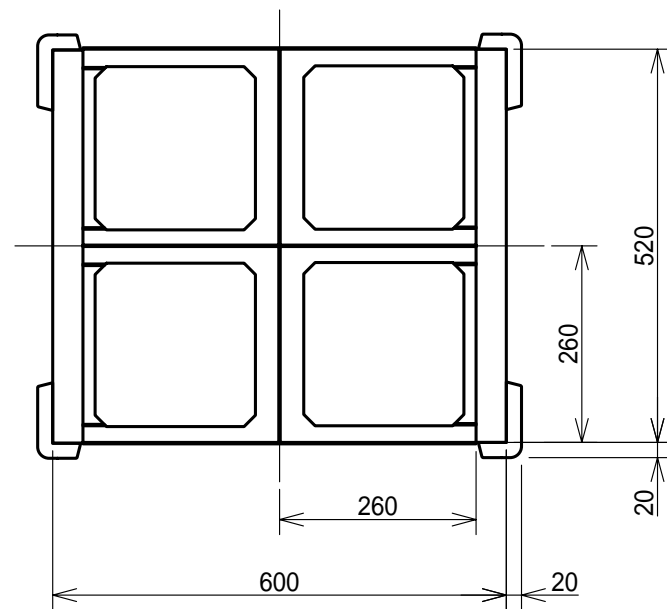


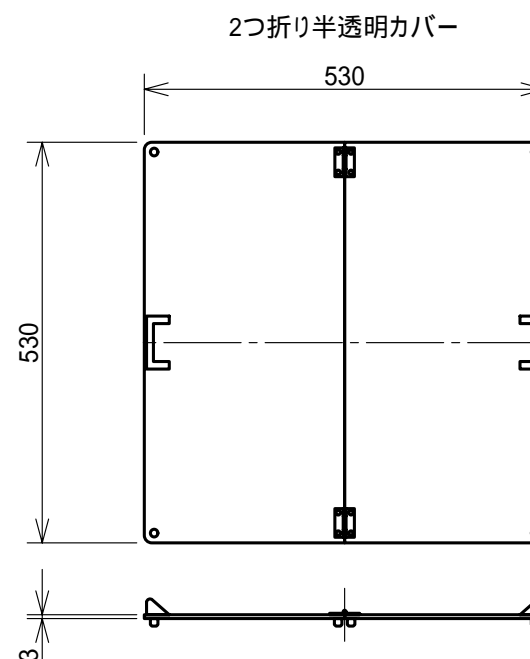
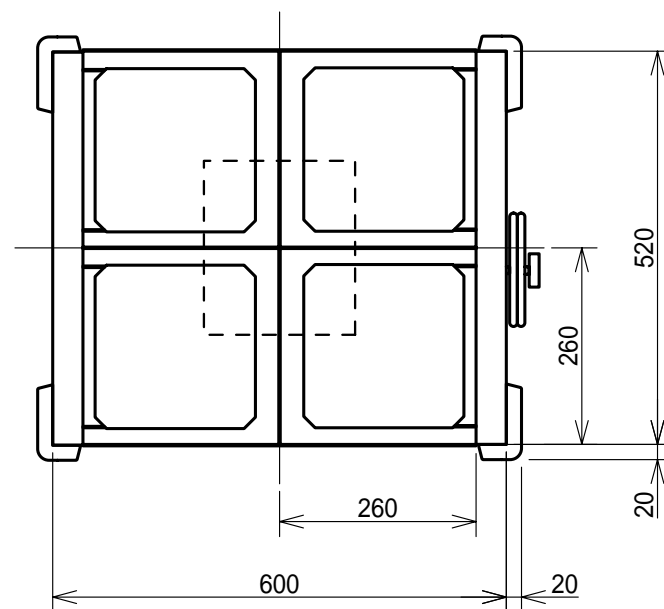
形 式	CL 21W4 H
適 用 食 器	皿205 × 60枚 × 2列 × 2
ストック数量の目安	240枚
ば ね 調 整 範 囲	10 ~ 25kg × 4
保 温 機 能	450Wヒーター 固定サーモスタット・温度ヒューズ 2つ折り半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	40kg

電気用品型式認可番号 JET1293-81037-1003



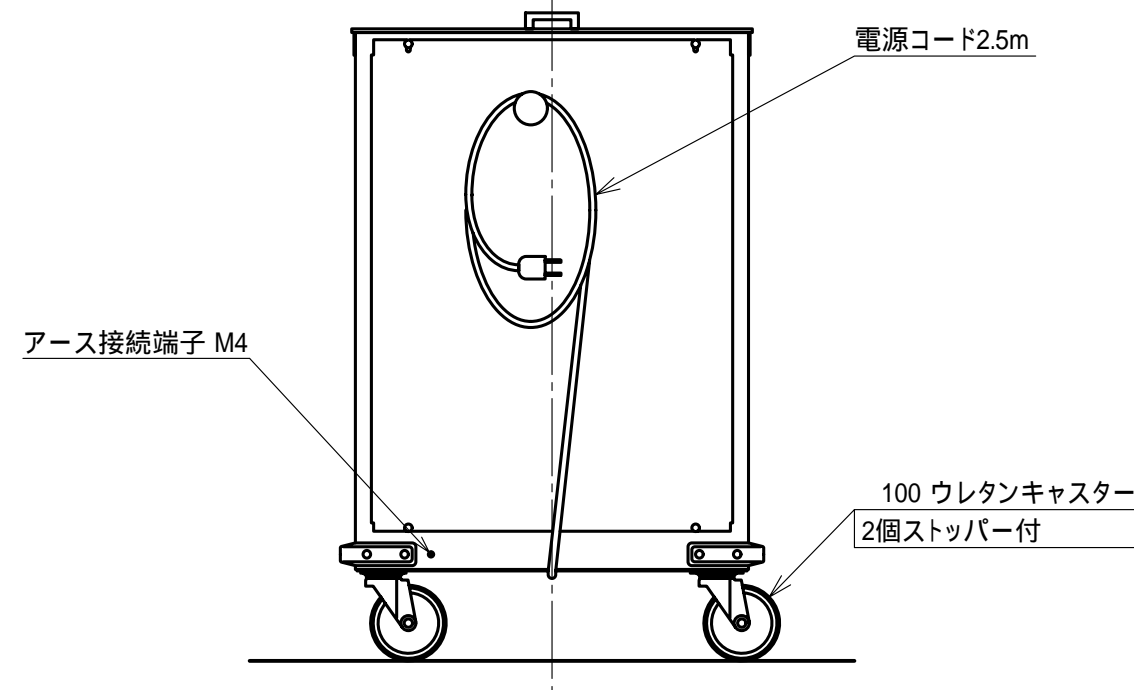
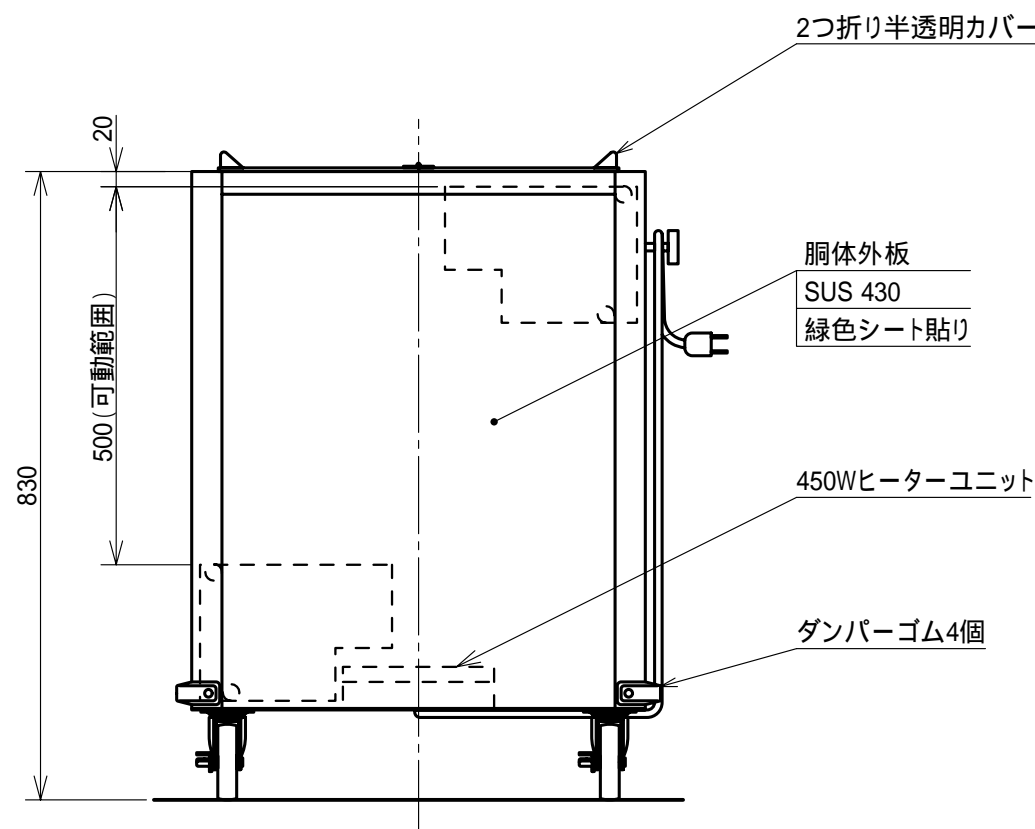
形 式	CL 26W4
適 用 食 器	皿255 × 60枚 × 2列 × 2
ストック数量の目安	240枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 30kg × 4
質 量	45.5kg



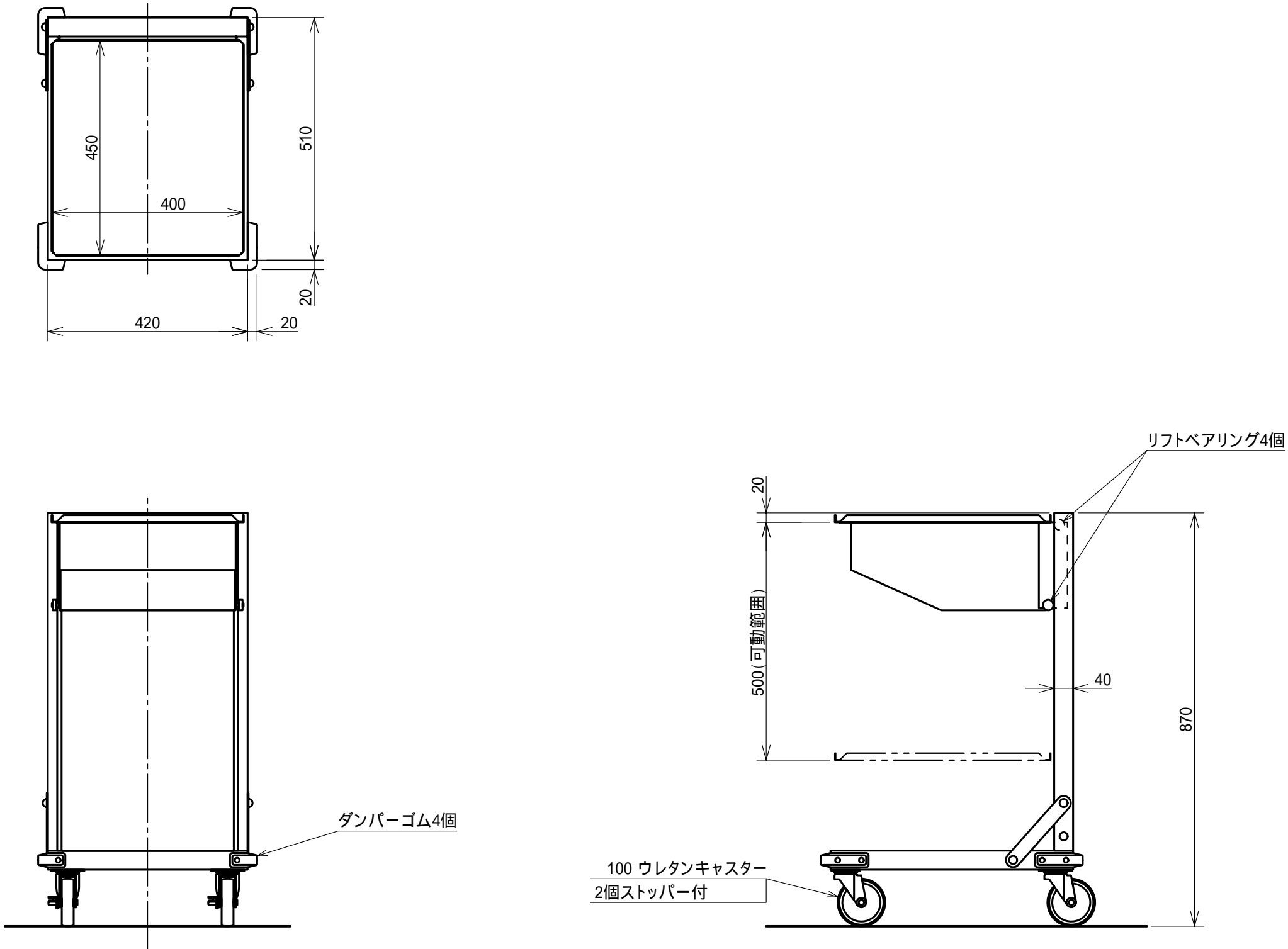


形 式	CL 26W4 H
適 用 食 器 ストック数量の目安	皿255 × 60枚 × 2列 × 2 240枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 30kg × 4
保 温 機 能	450Wヒーター 固定サーモスタット・温度ヒューズ 2つ折り半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	49kg

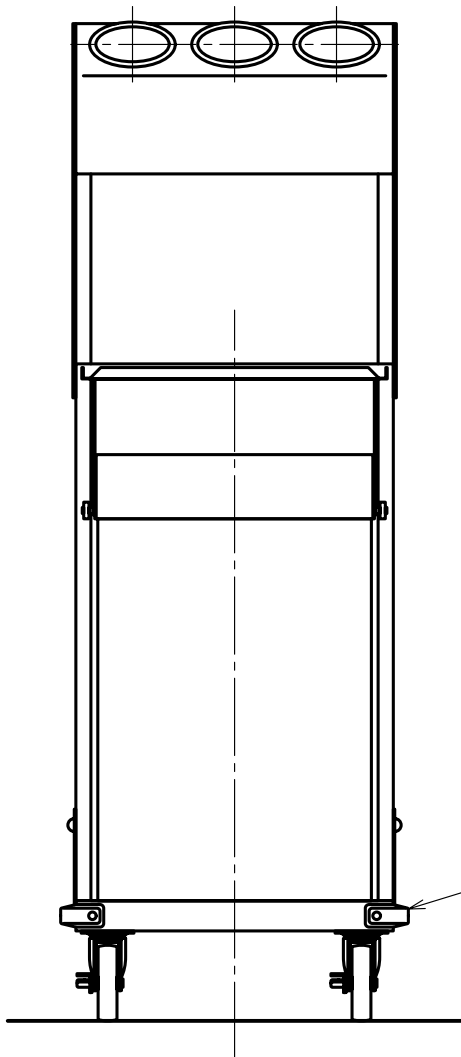
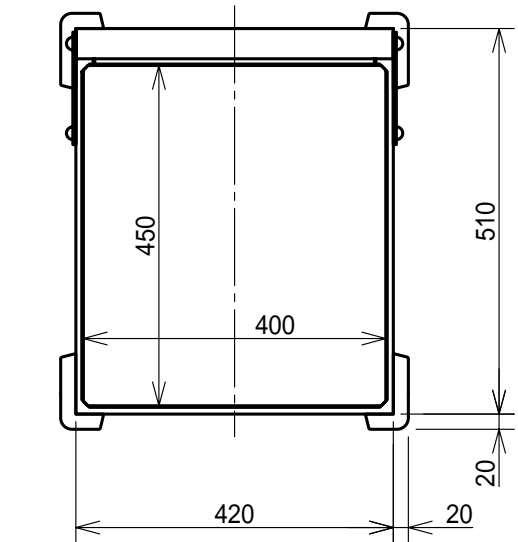
電気用品型式認可番号 JET1293-81037-1003



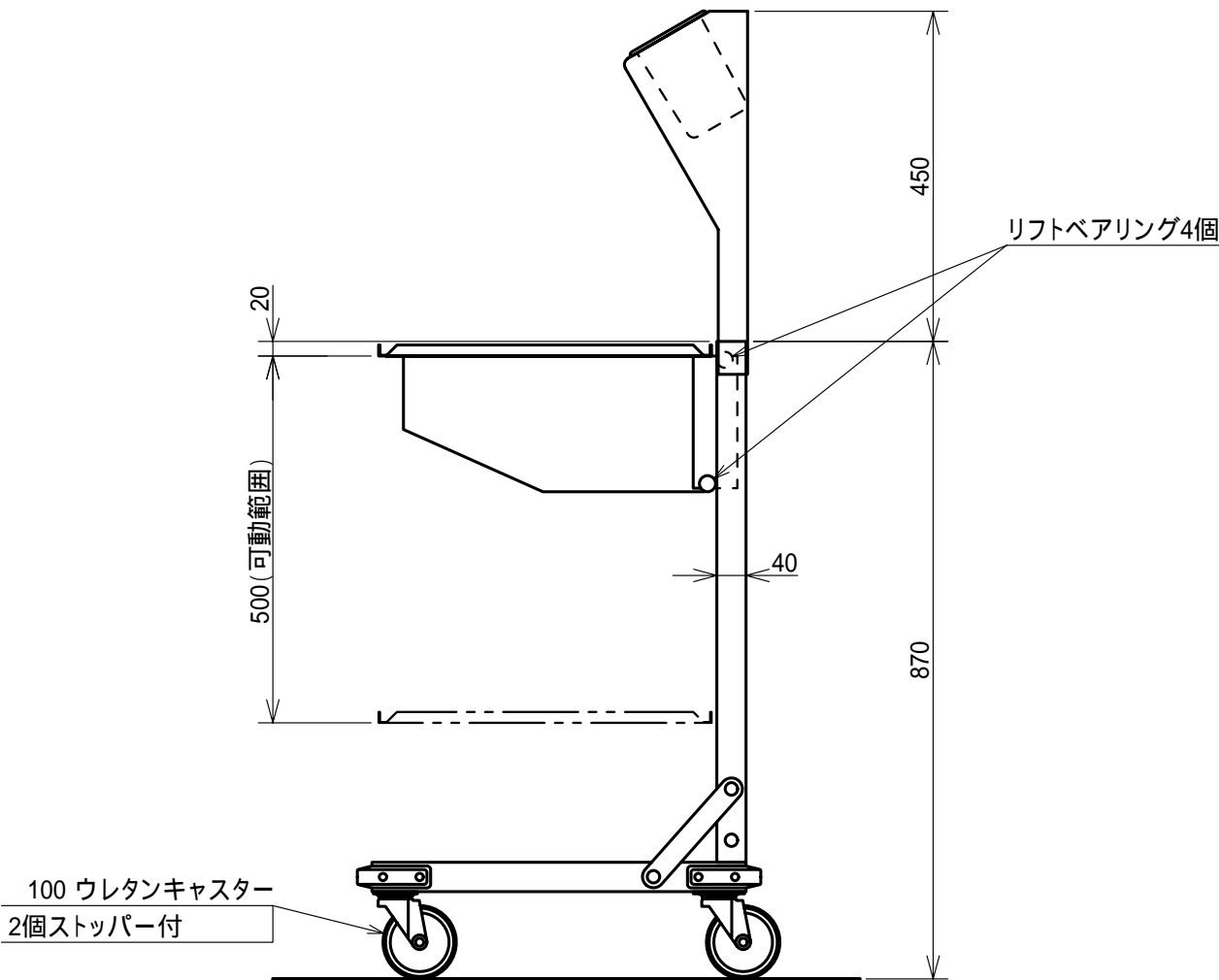
形 式	KN 4245
適 用 食 器	トレー用
ストック数量の目安	80 ～ 100枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ～ 40kg
質 量	19kg

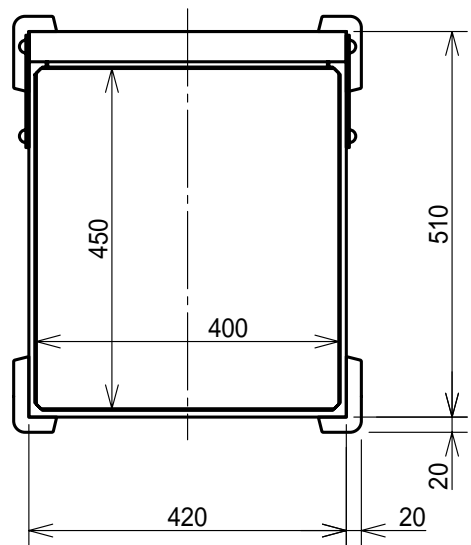


形 式	KN 4245-S3
適 用 食 器	トレー用
ストック数量の目安	80 ~ 100枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 40kg
質 量	21kg



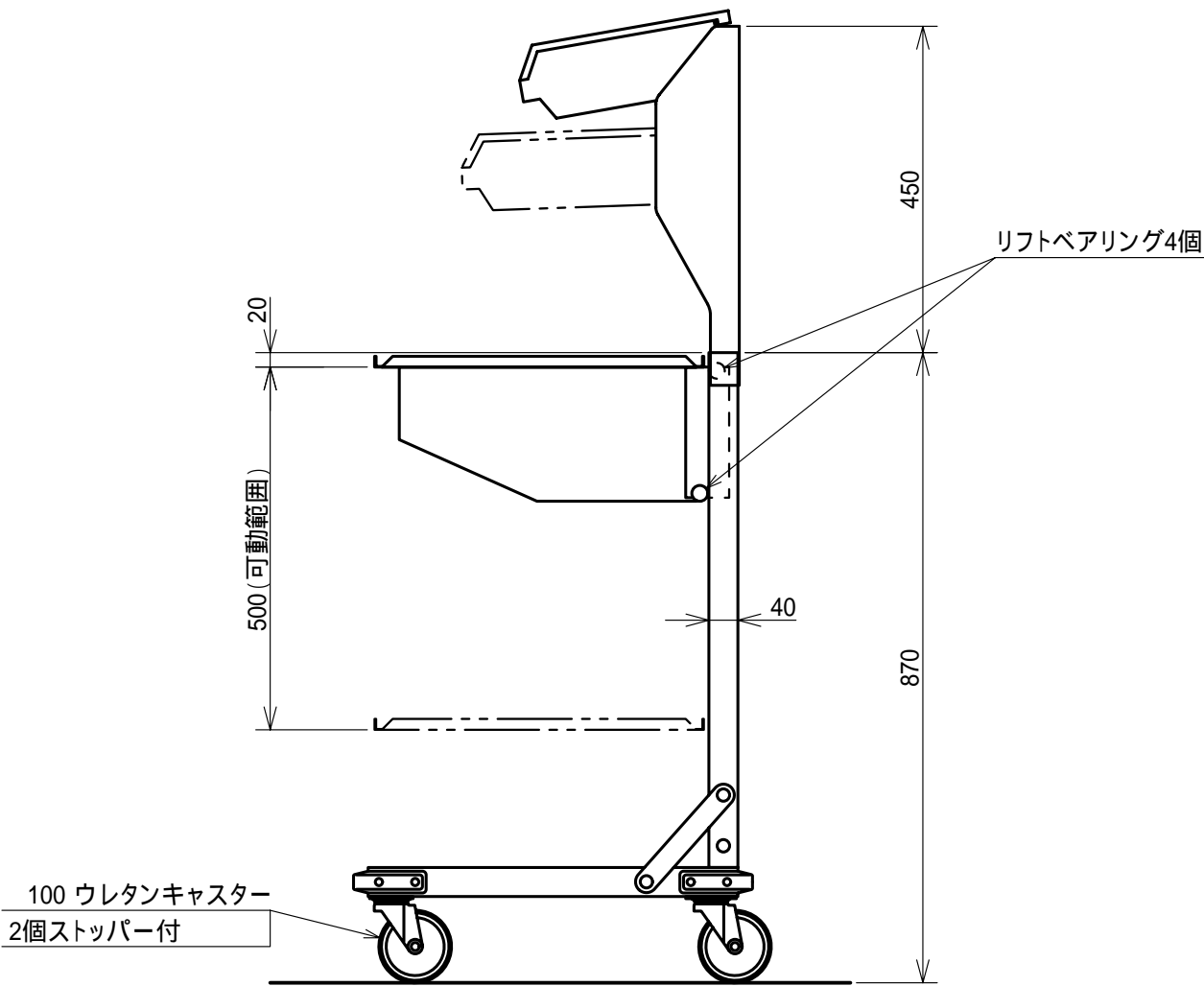
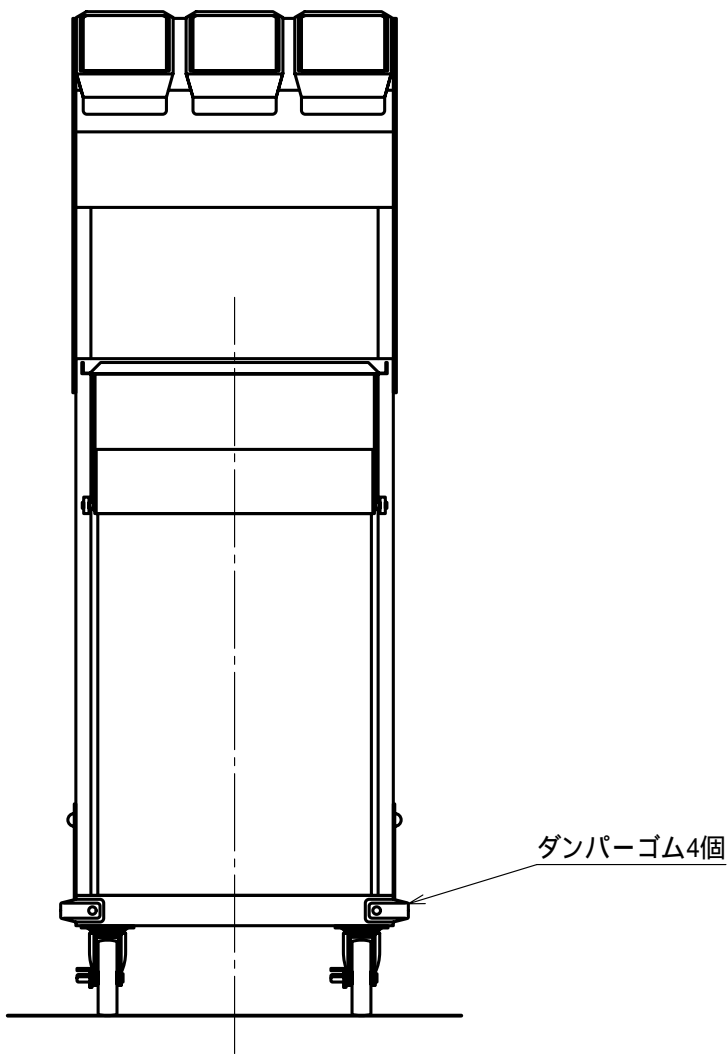
ダンパーゴム4個



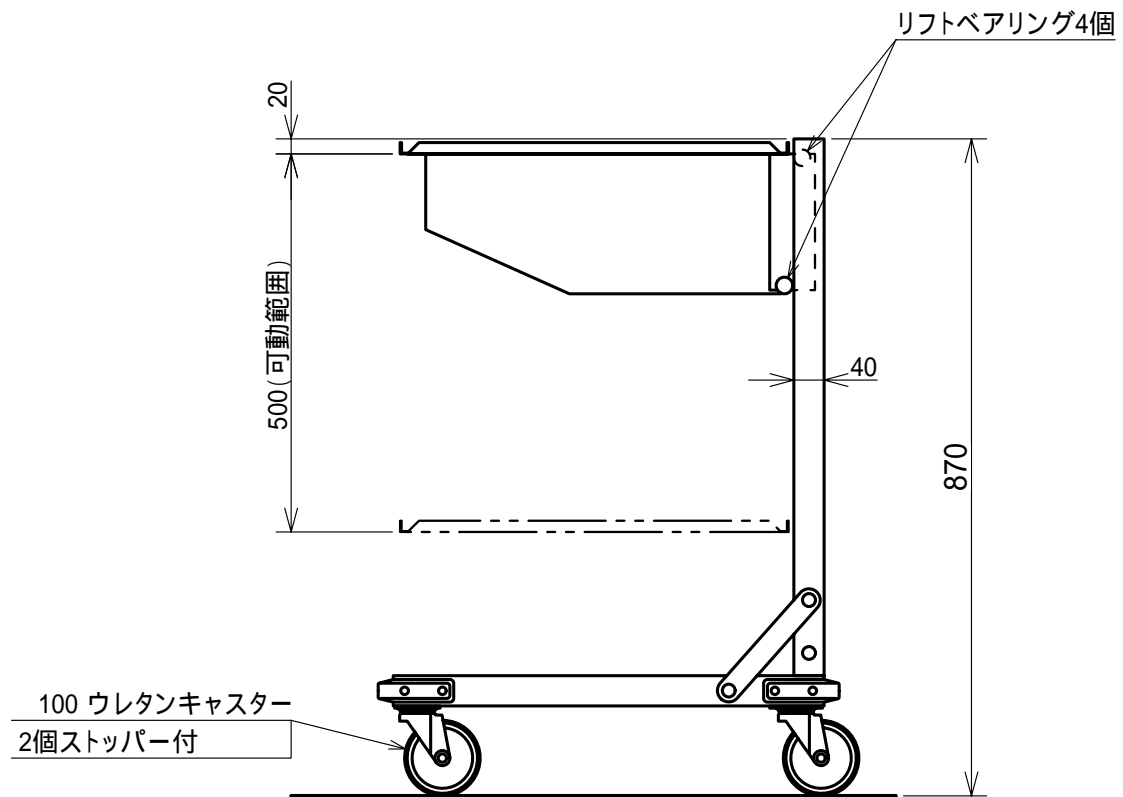
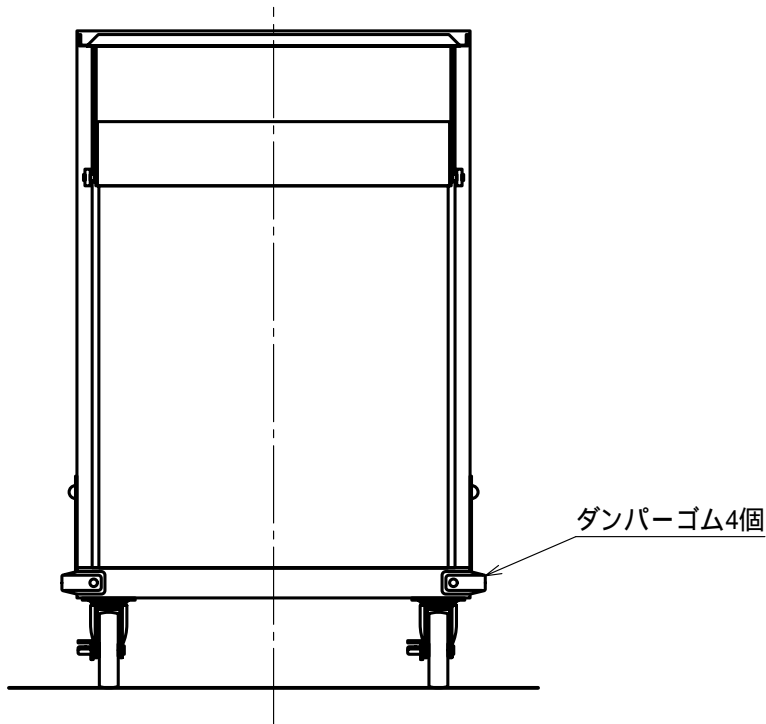
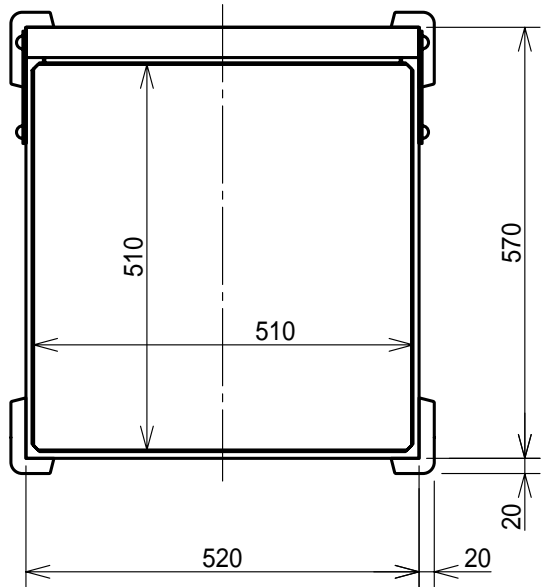


形 式	KN 4245-T3
適 用 食 器	トレイ用
ストック数量の目安	80 ~ 100枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 40kg
付 属 品	シルバートレー 3個
質 量	22kg

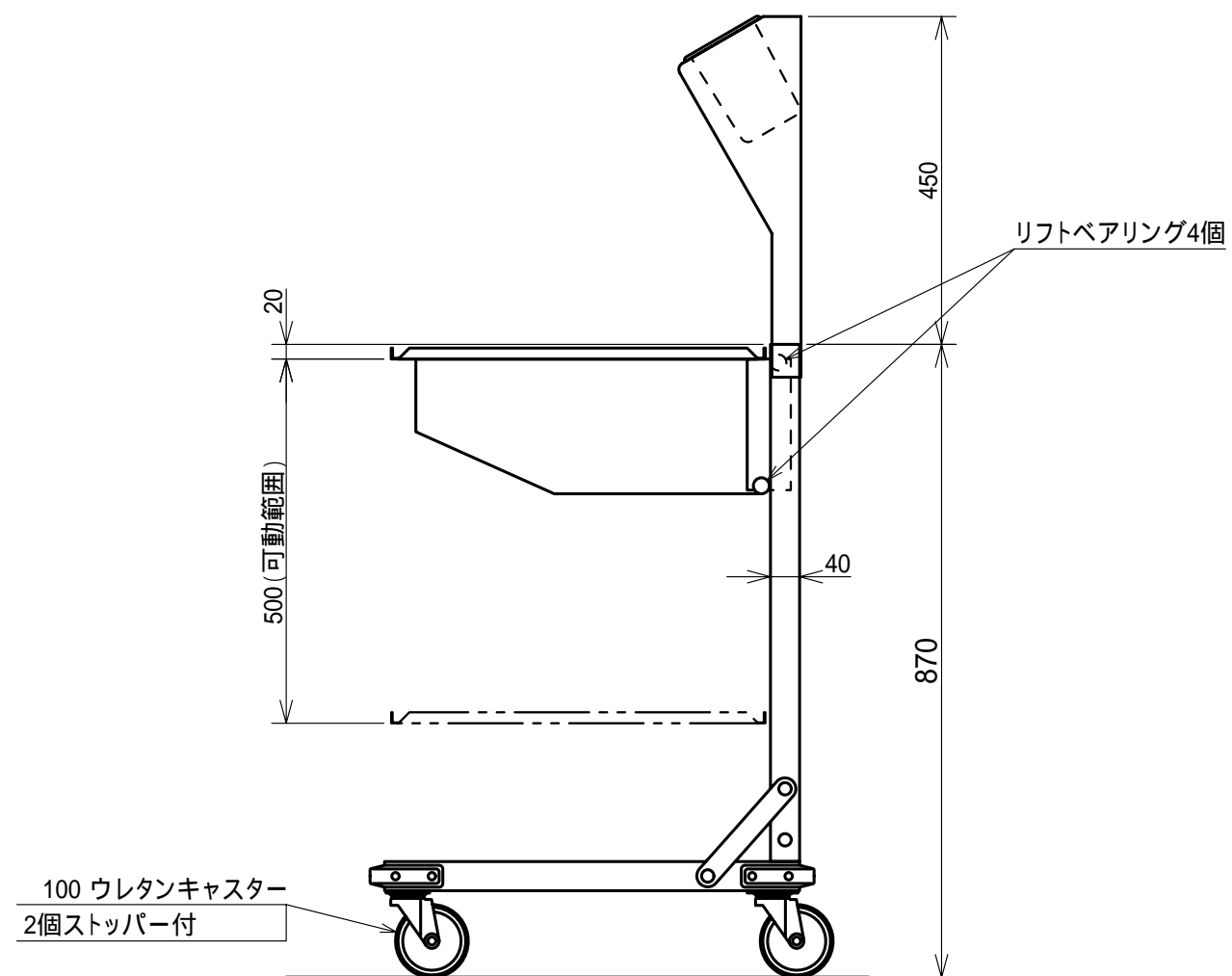
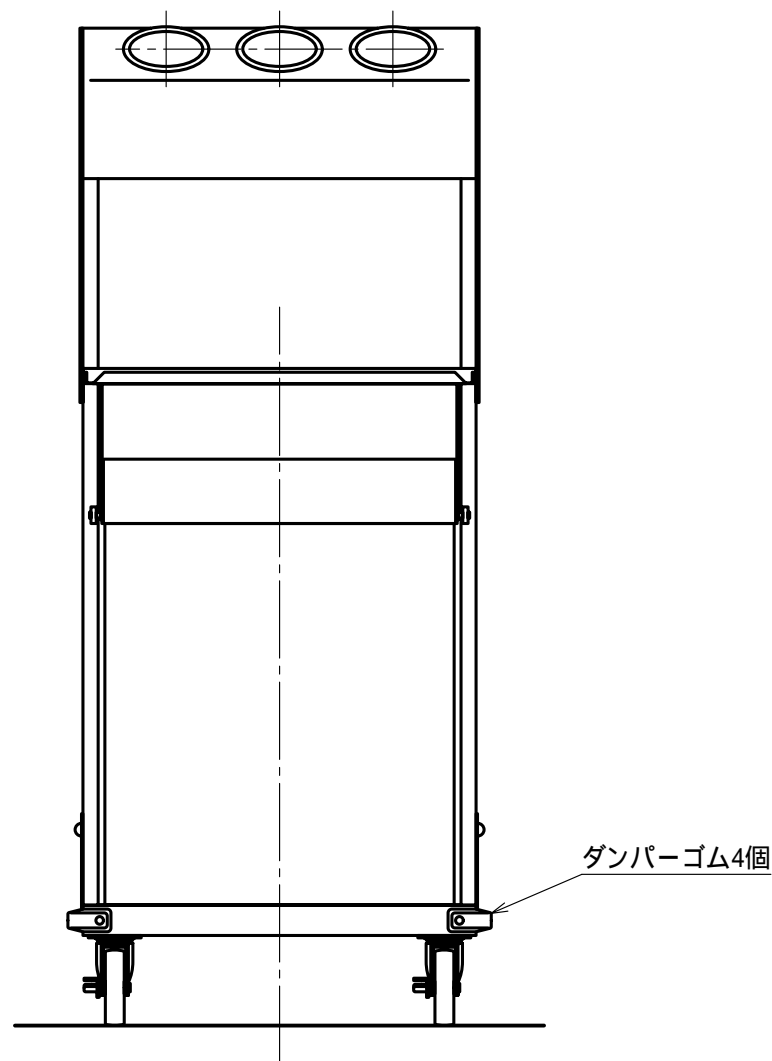
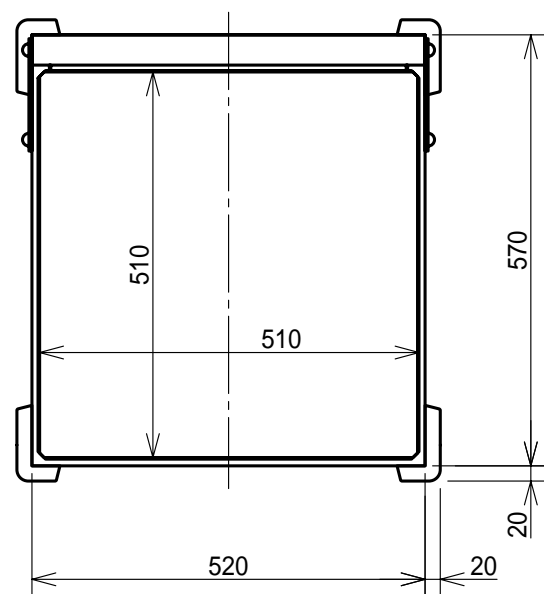
(注)シルバートレーを追加購入すると、- T6形(トレイ6個)として
使用できます。

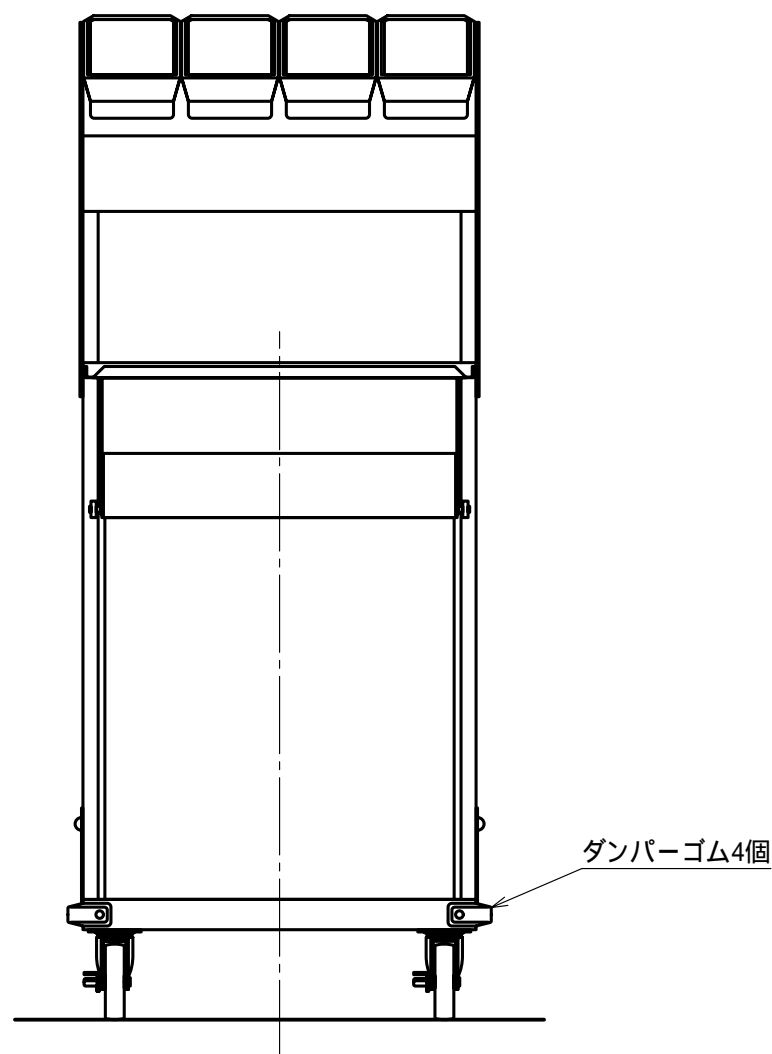
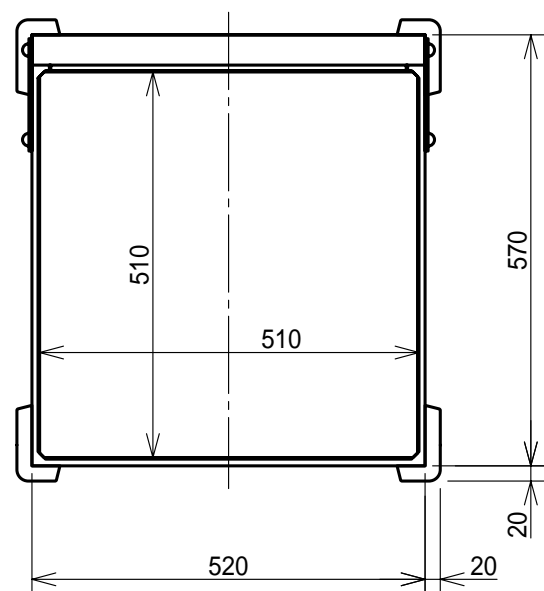


形 式	KN 5251
適 用 食 器	フルサイズラック用
ストック数量の目安	5 ～ 6段
ば ね 調 整 範 囲	20 ～ 50kg
質 量	24kg



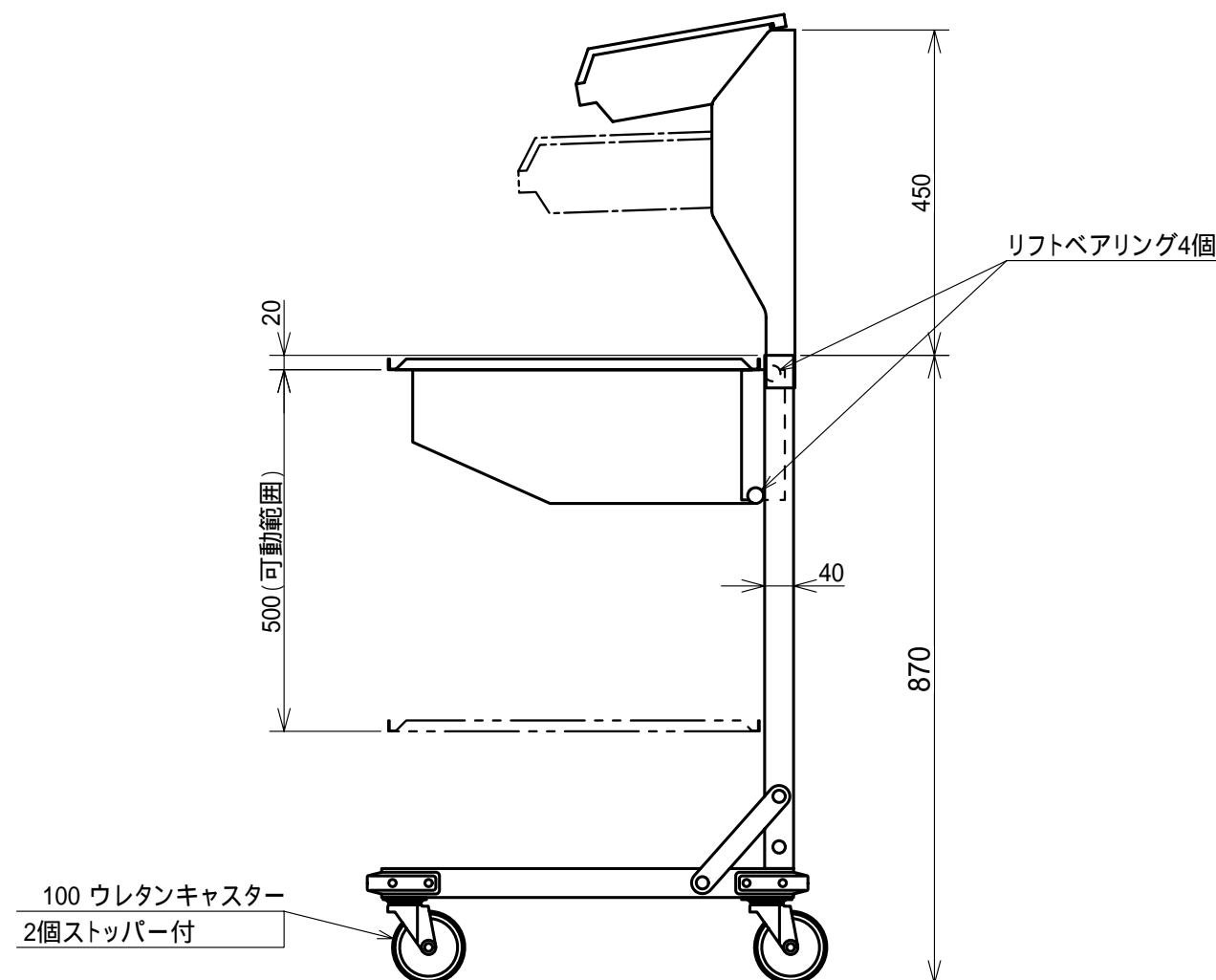
形 式	KN 5251-S3
適 用 食 器	フルサイズラック用
ストック数量の目安	5 ～ 6段
ば ね 調 整 範 囲	20 ～ 50kg
質 量	26kg



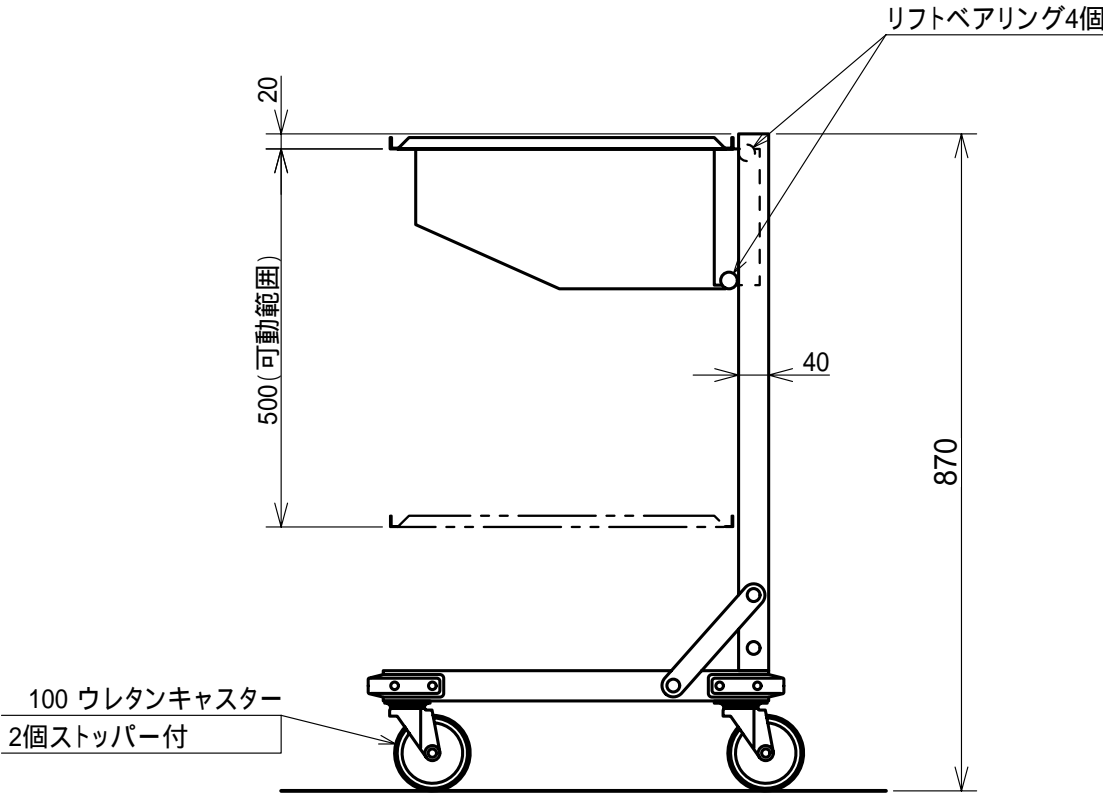
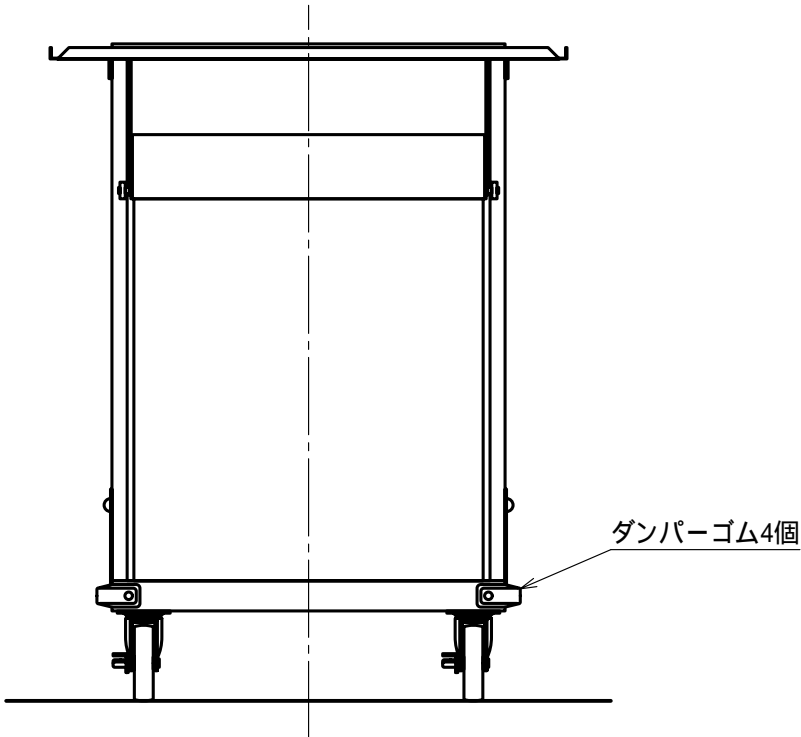
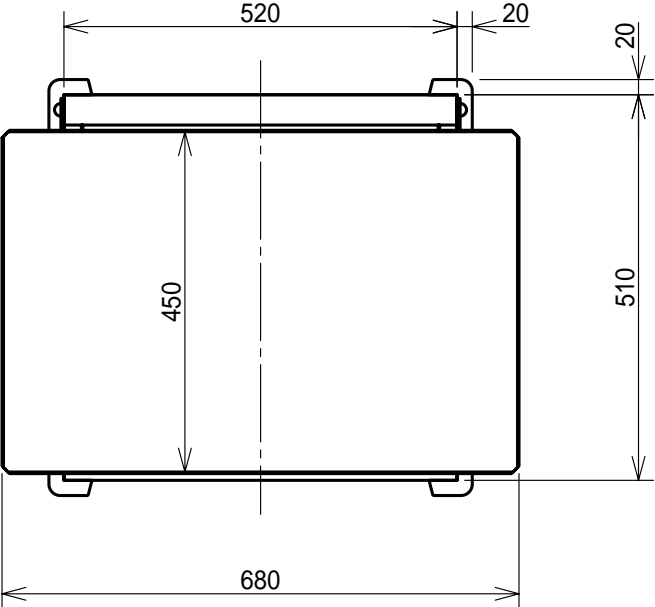


形 式	KN 5251-T4
適 用 食 器	フルサイズラック用
ストック数量の目安	5 ～ 6段
ば ね 調 整 範 囲	20 ～ 50kg
付 属 品	シルバートレー 4個
質 量	28kg

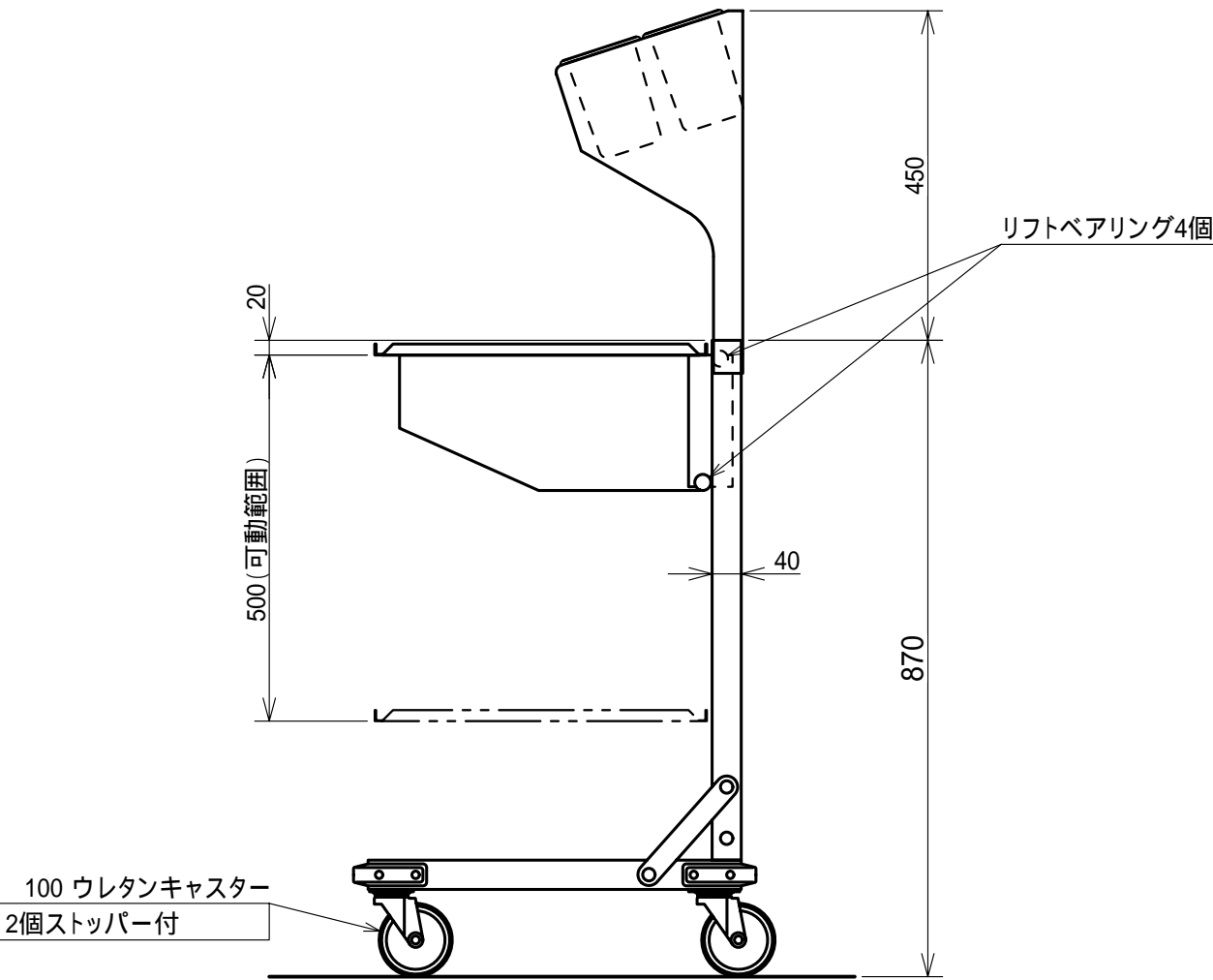
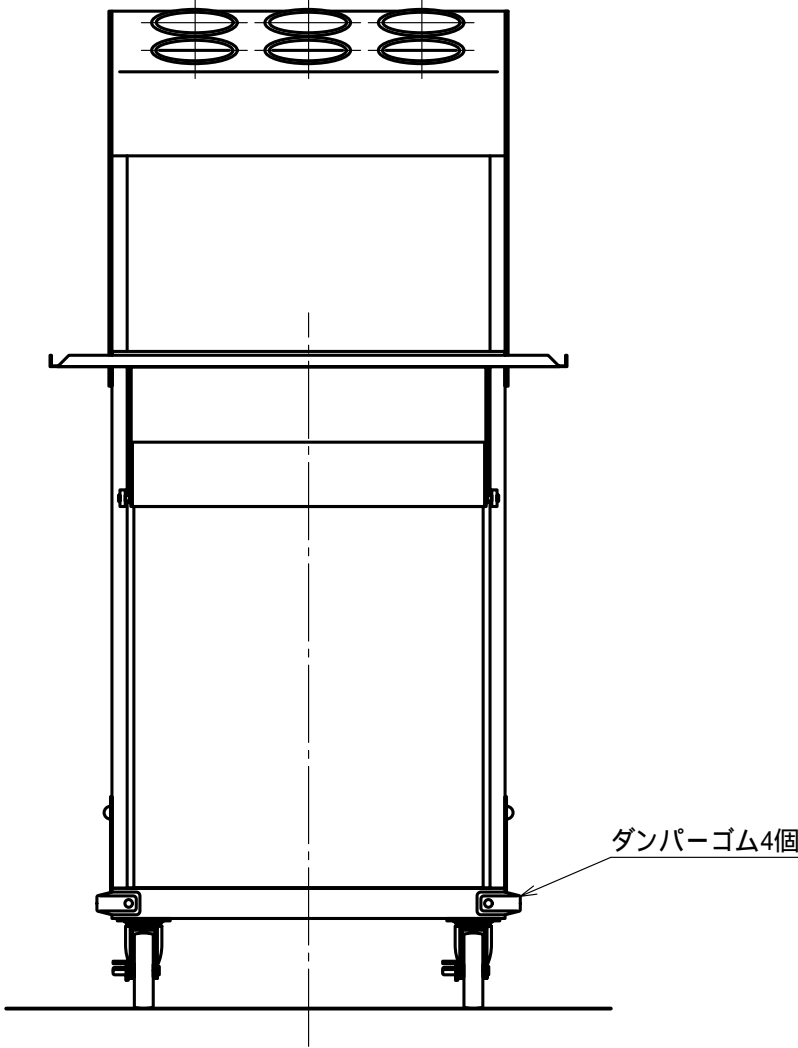
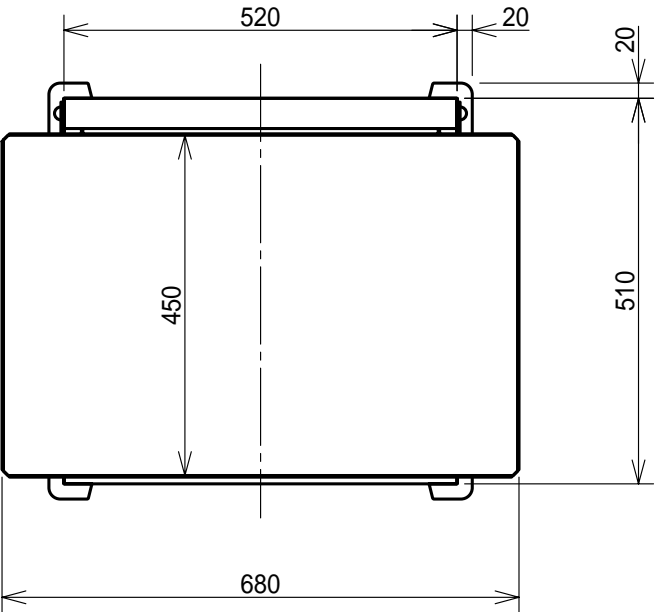
(注)シルバートレーを追加購入すると、- T8形(トレ-8個)として
使用できます。

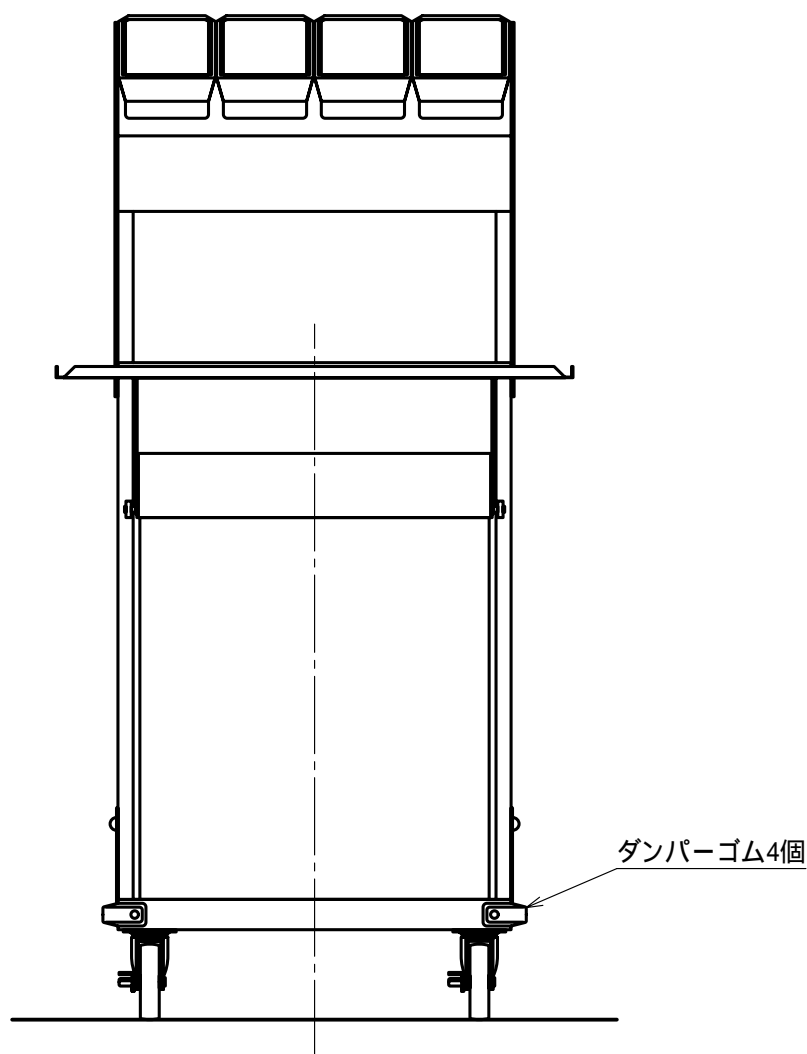
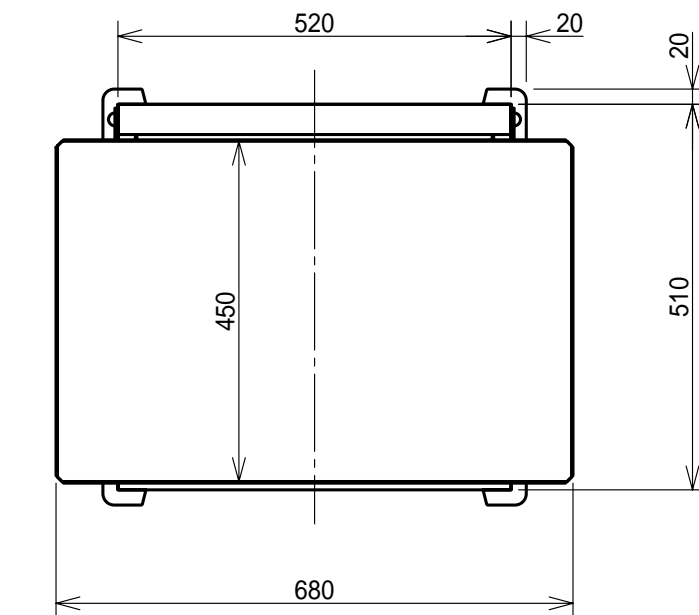


形 式	KN 5245
適 用 食 器	トレ-2列用
ストック数量の目安	160 ~ 200枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 50kg
質 量	23kg



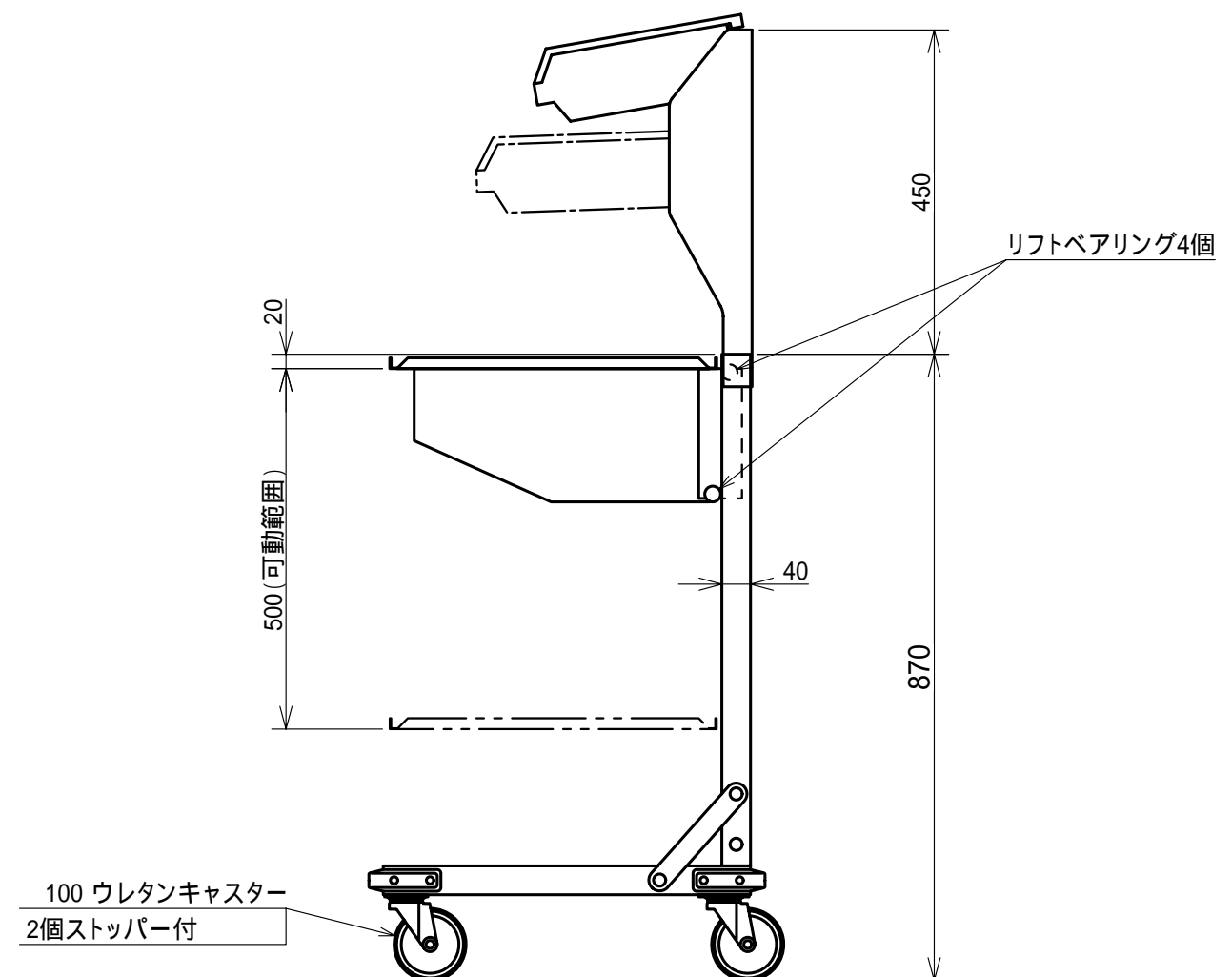
形 式	KN 5245-S6
適 用 食 器	トレー2列用
ストック数量の目安	160 ～ 200枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ～ 50kg
質 量	29kg



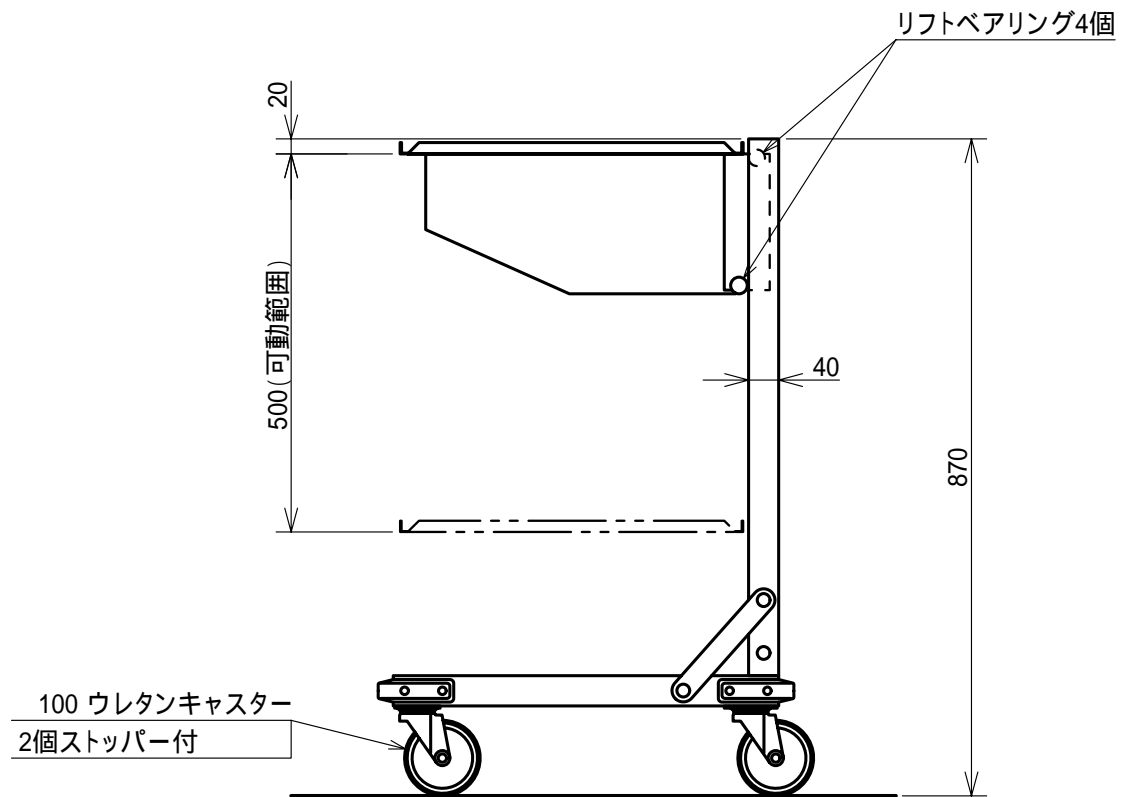
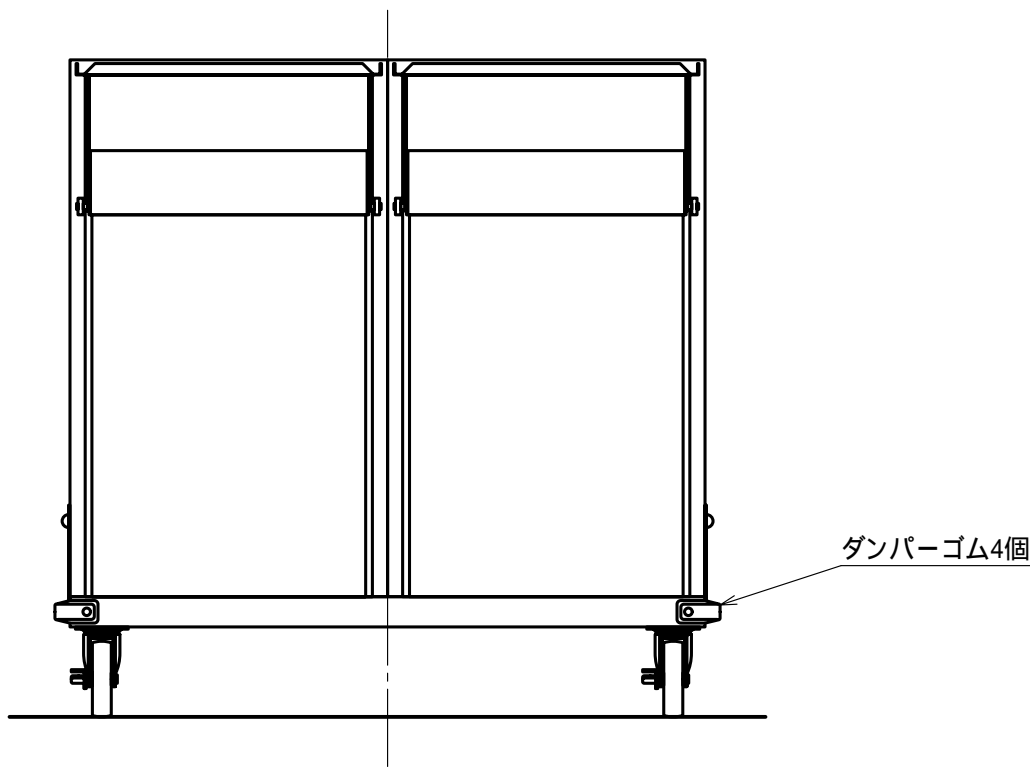
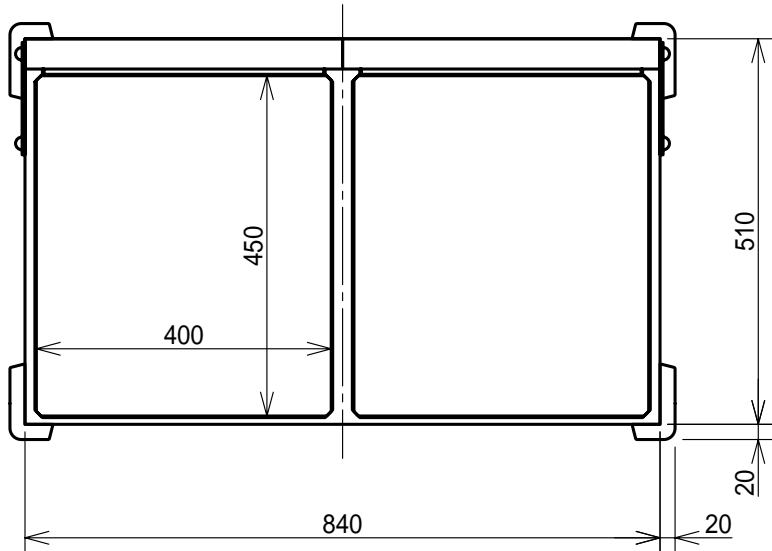


形 式	KN 5245-T4
適 用 食 器	トレ-2列用
ストック数量の目安	160 ~ 200枚
ばね調整範囲	20 ~ 50kg
付 属 品	シルバートレー 4個
質 量	27kg

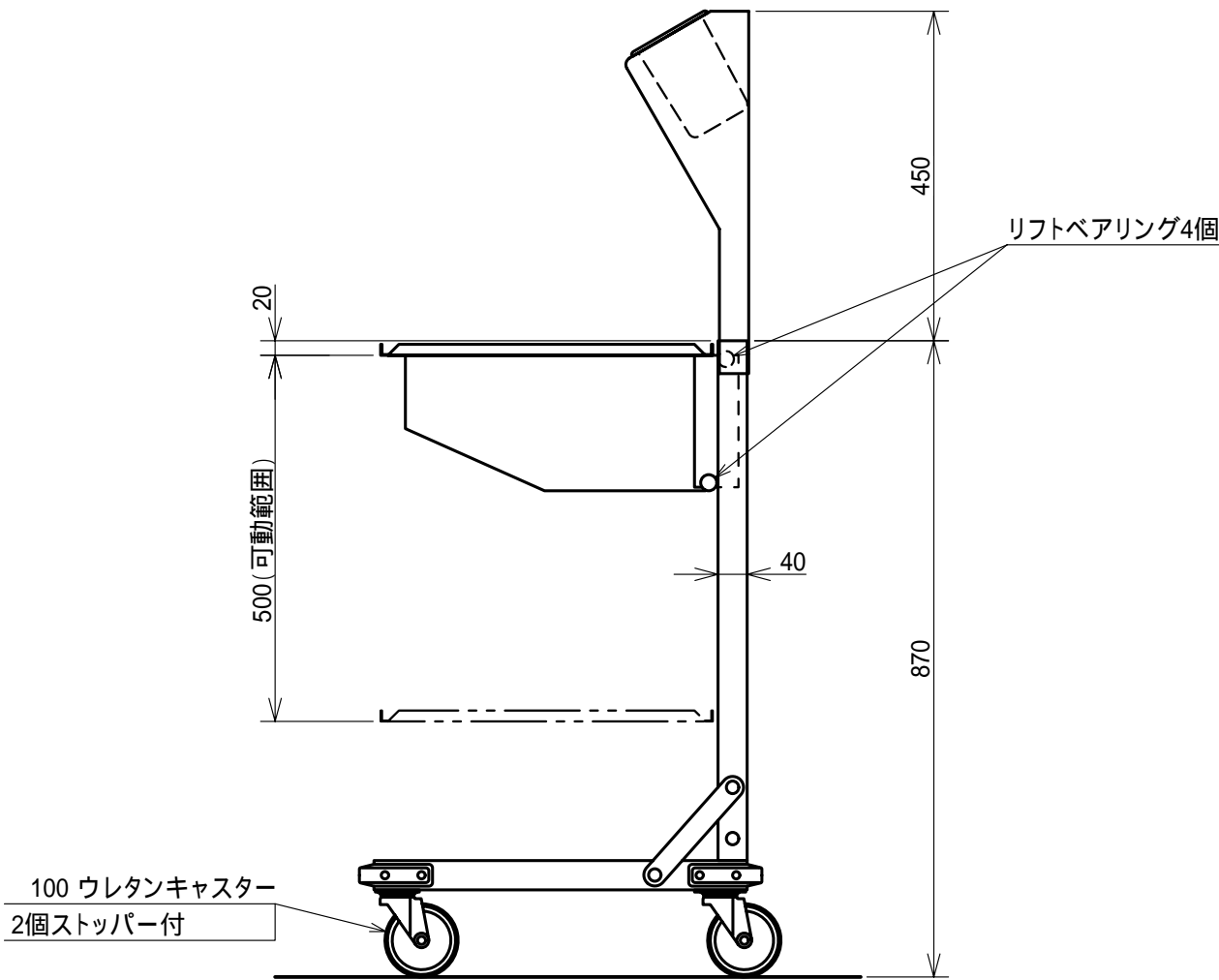
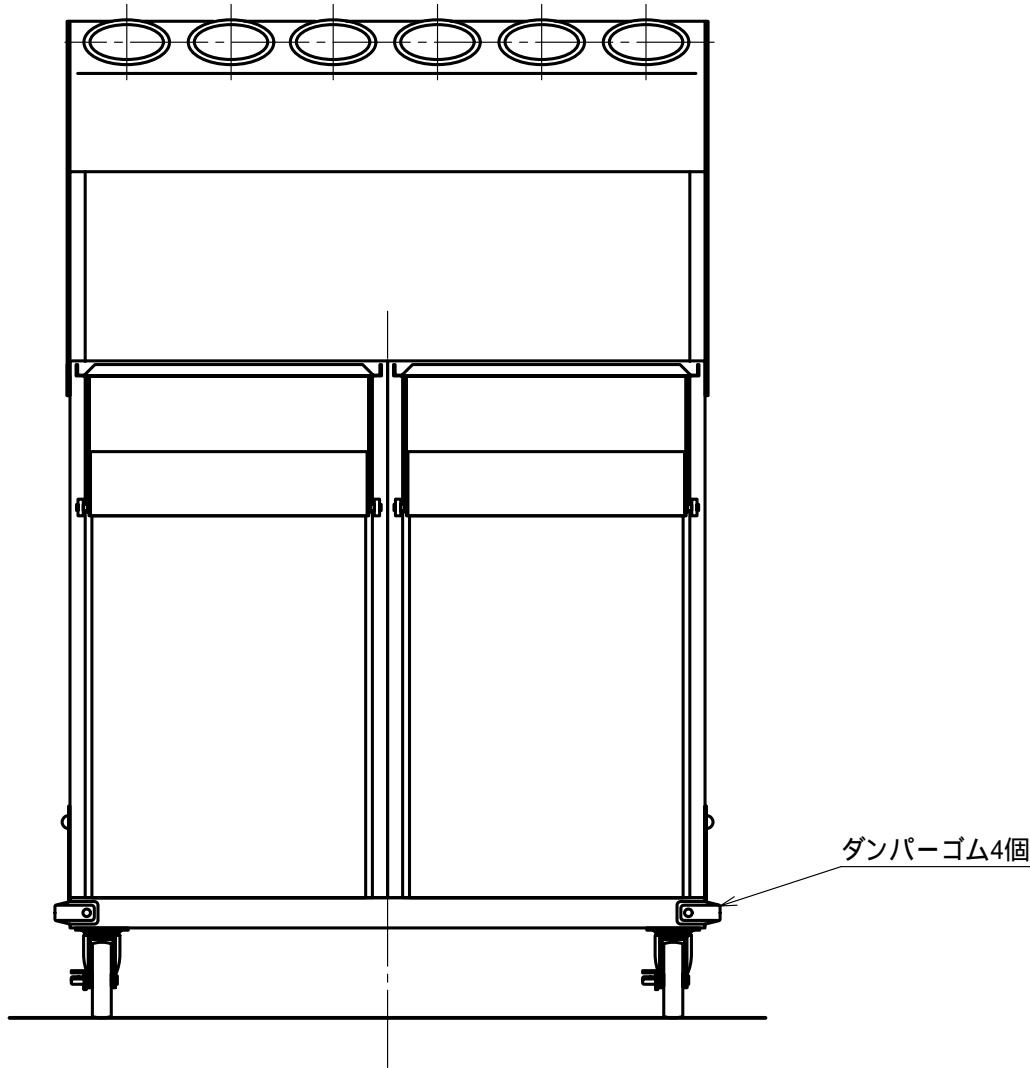
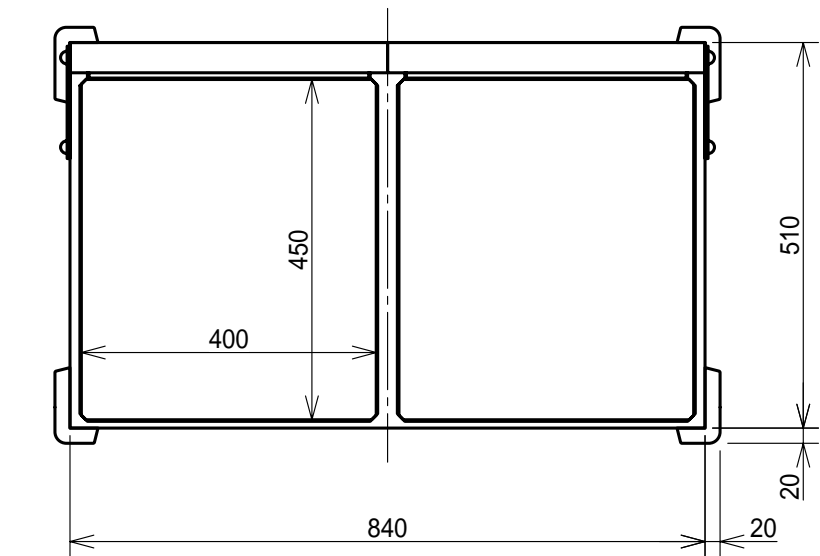
(注)シルバートレーを追加購入すると、- T8形(トレ-8個)として
使用できます。

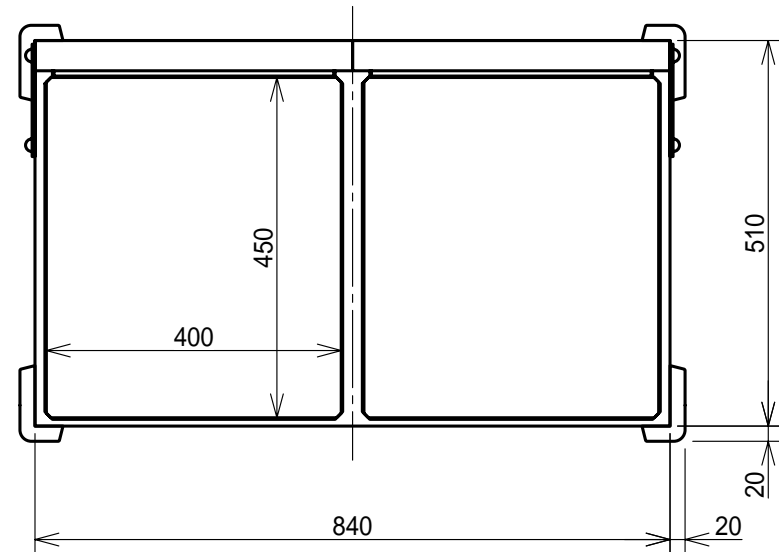


形 式	KN 4245W
適 用 食 器	トレー独立2列用
ストック数量の目安	160 ~ 200枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 40kg × 2
質 量	38kg

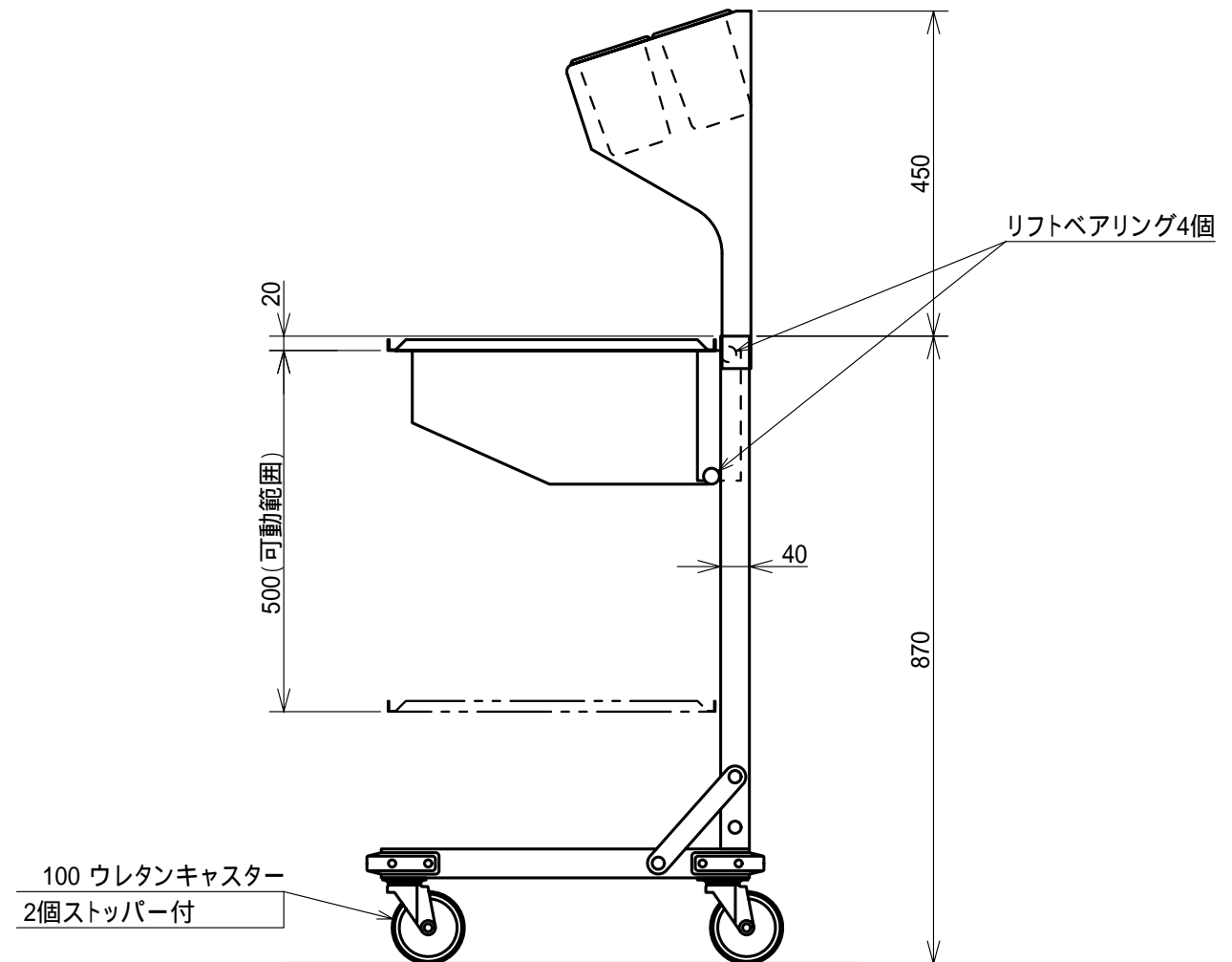
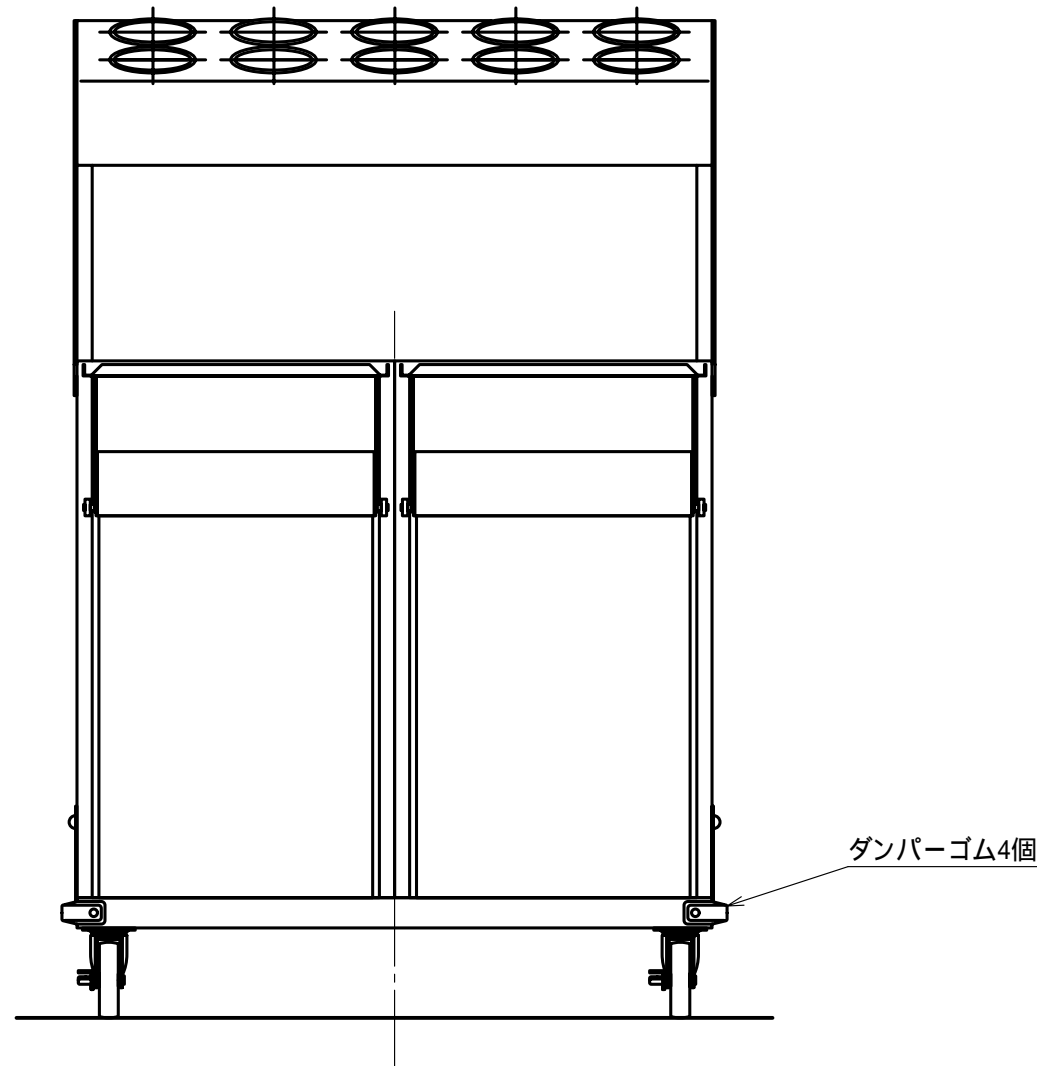


形 式	KN 4245W-S6
適 用 食 器	トレー独立2列用
ストック数量の目安	160 ~ 200枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 40kg × 2
質 量	42kg

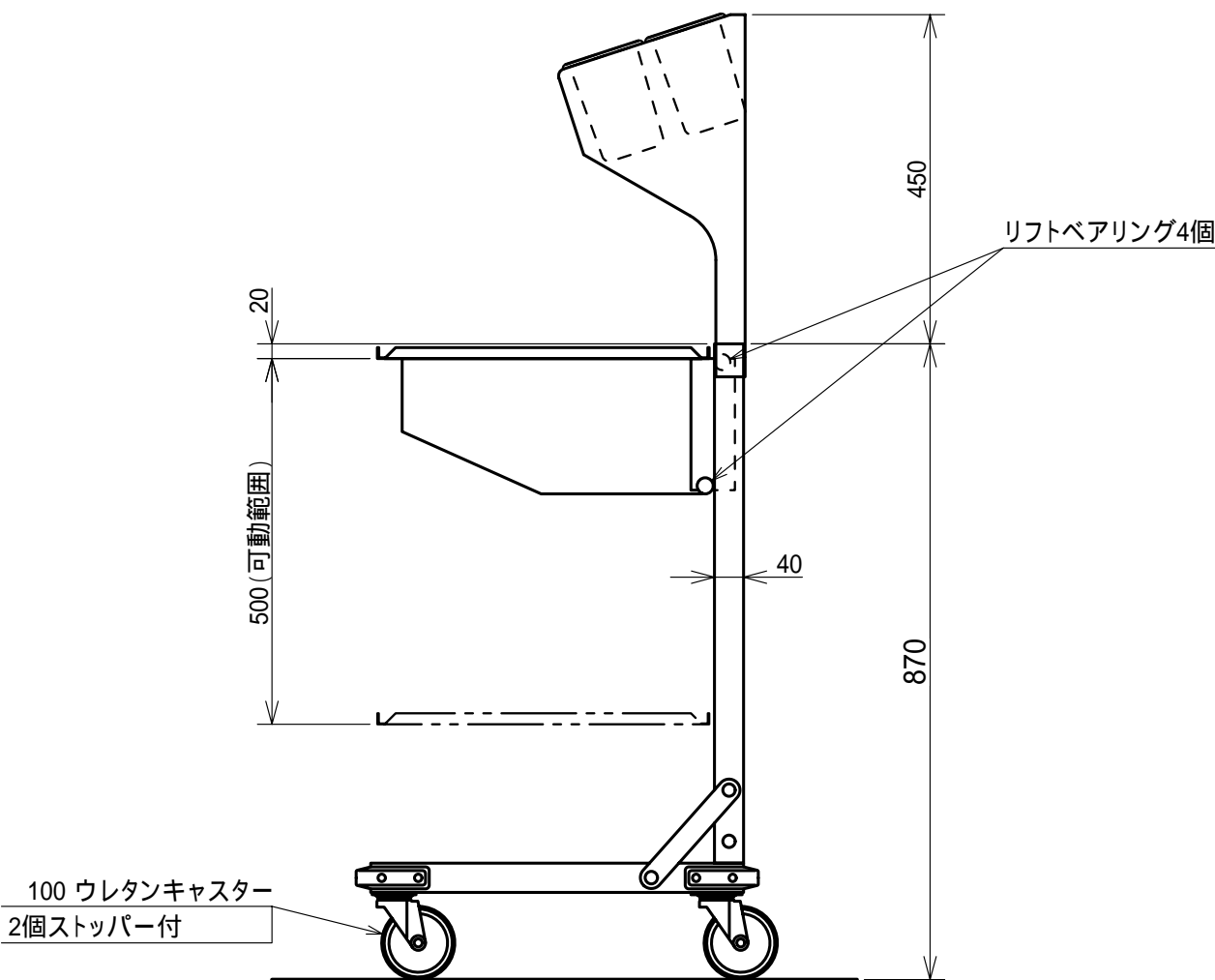
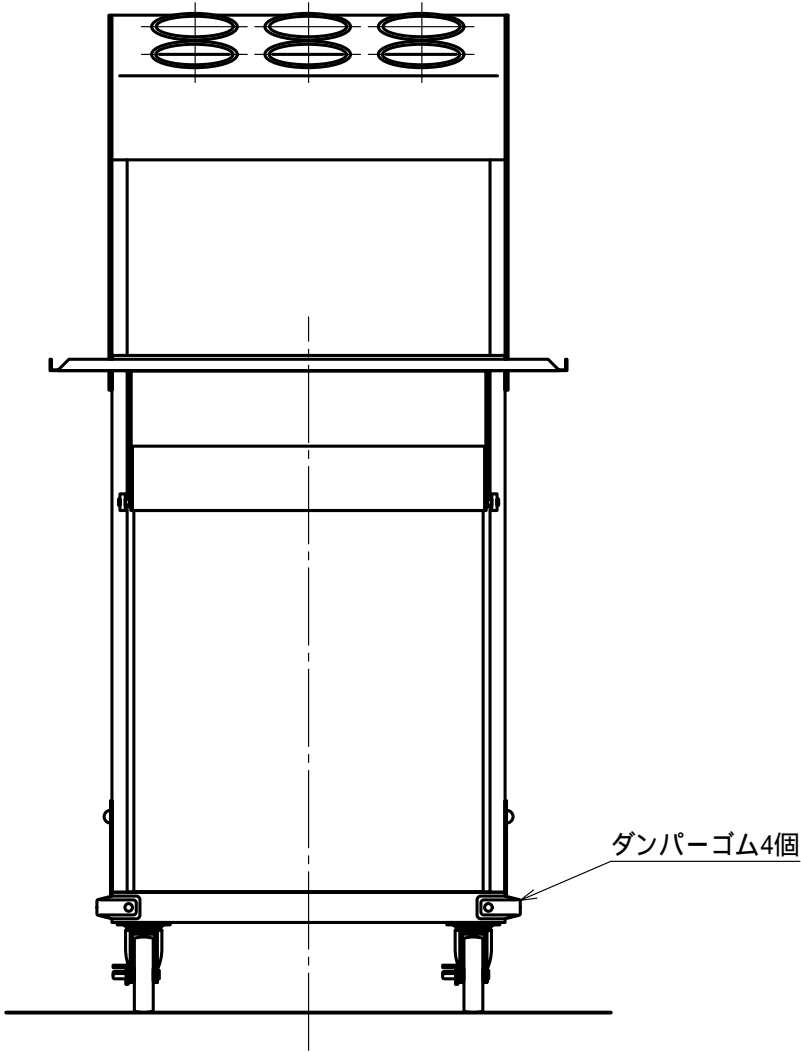
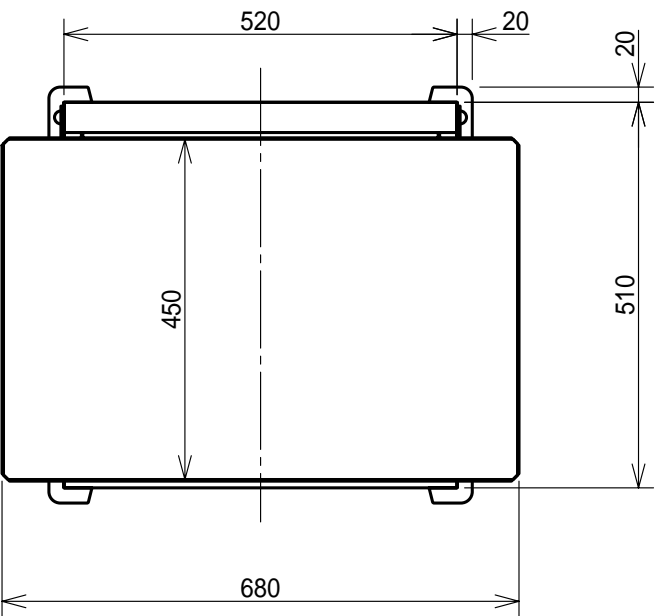




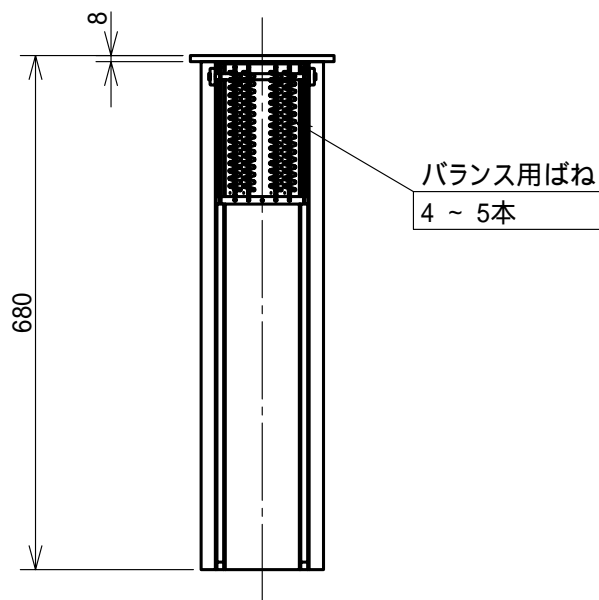
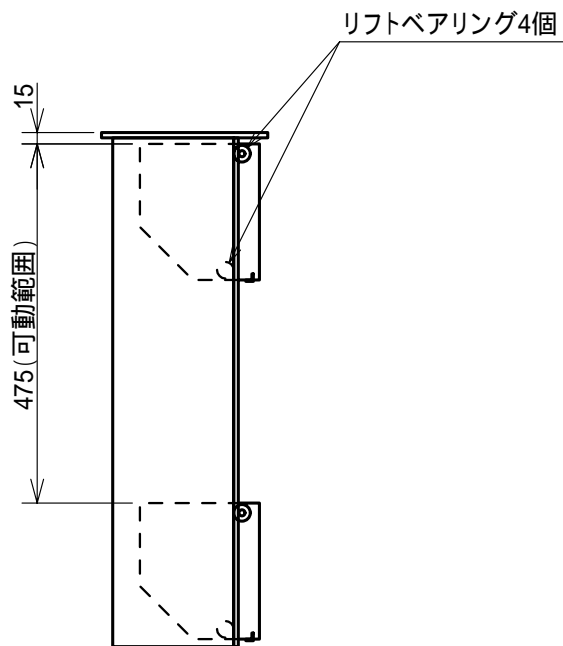
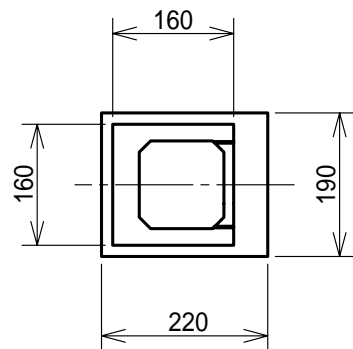
形 式	KN 4245W-S10
適 用 食 器	トレー独立2列用
ストック数量の目安	160 ~ 200枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 40kg × 2
質 量	43kg



形 式	KN 5245-S6
適 用 食 器	トレ-2列用
ストック数量の目安	160 ~ 200枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 50kg
質 量	29kg

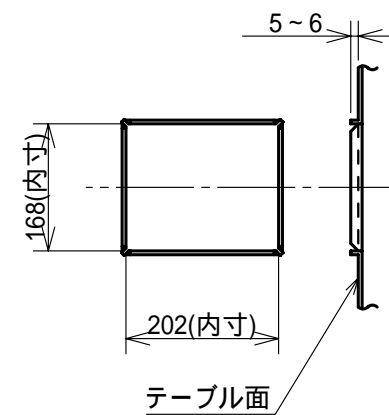


形 式	SN 16
適 用 食 器	155 以下
ストック数量の目安	皿60枚・どんぶり30個
ば ね 調 整 範 囲	5 ～ 15kg
質 量	5kg

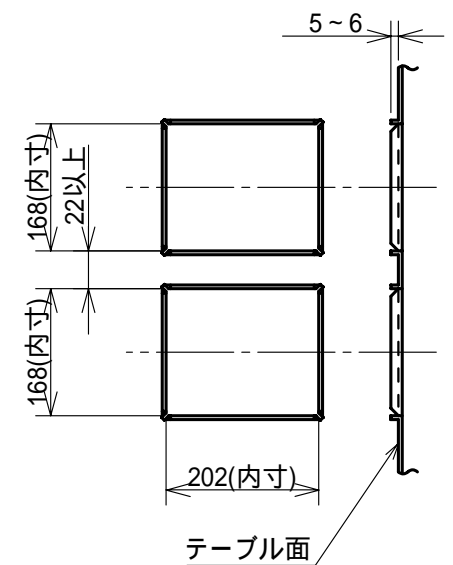


落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5～6折り上げることが推奨します。

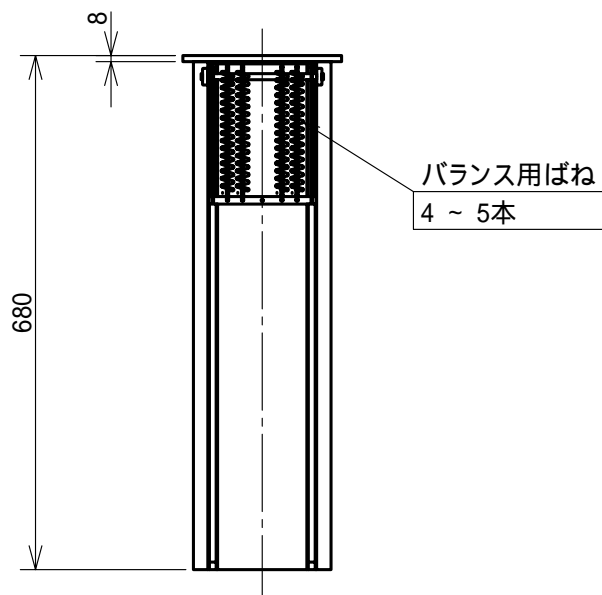
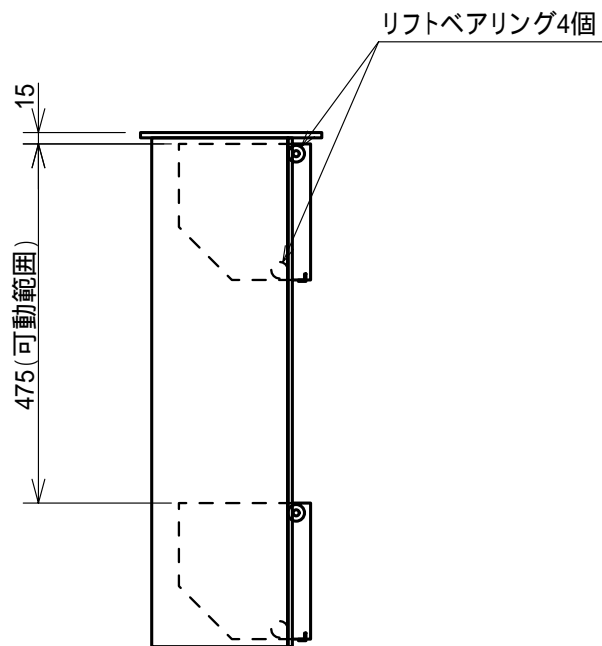
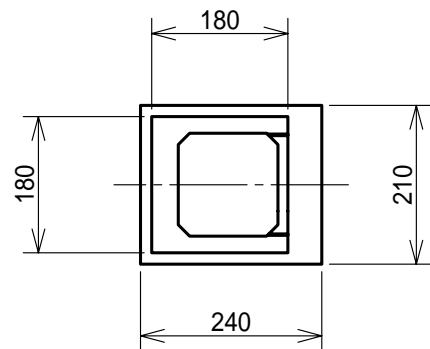
落としこみ穴寸法



落としこみ穴寸法
(2台並べる場合)

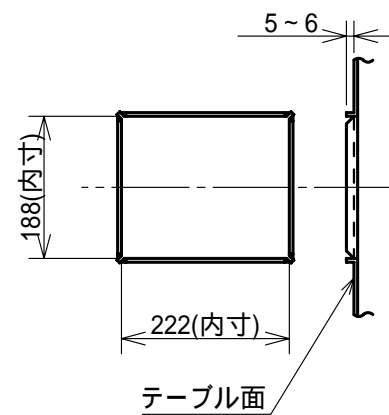


形 式	SN 18
適 用 食 器	175 以下
ストック数量の目安	皿60枚・どんぶり30個
ば ね 調 整 範 囲	10 ~ 20kg
質 量	6kg

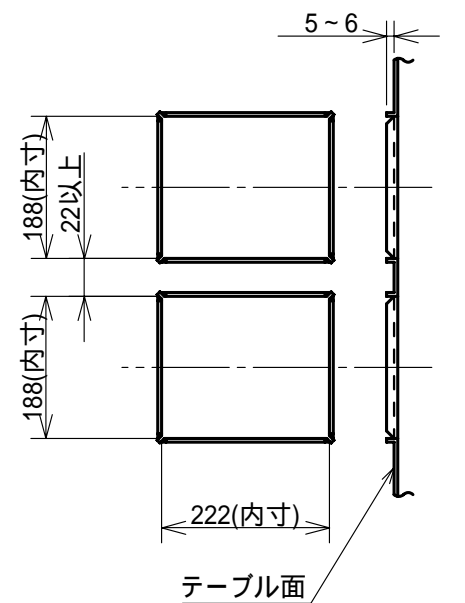


落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5~6折り上げることが推奨します。

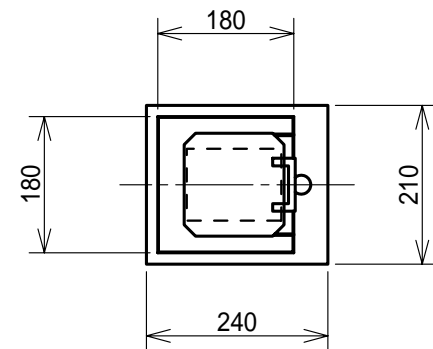
落としこみ穴寸法



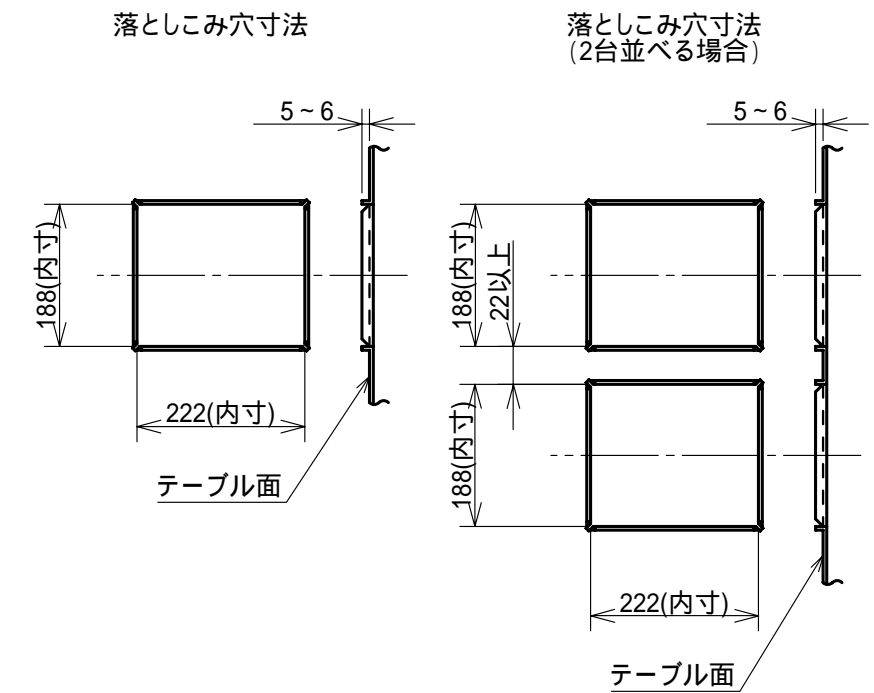
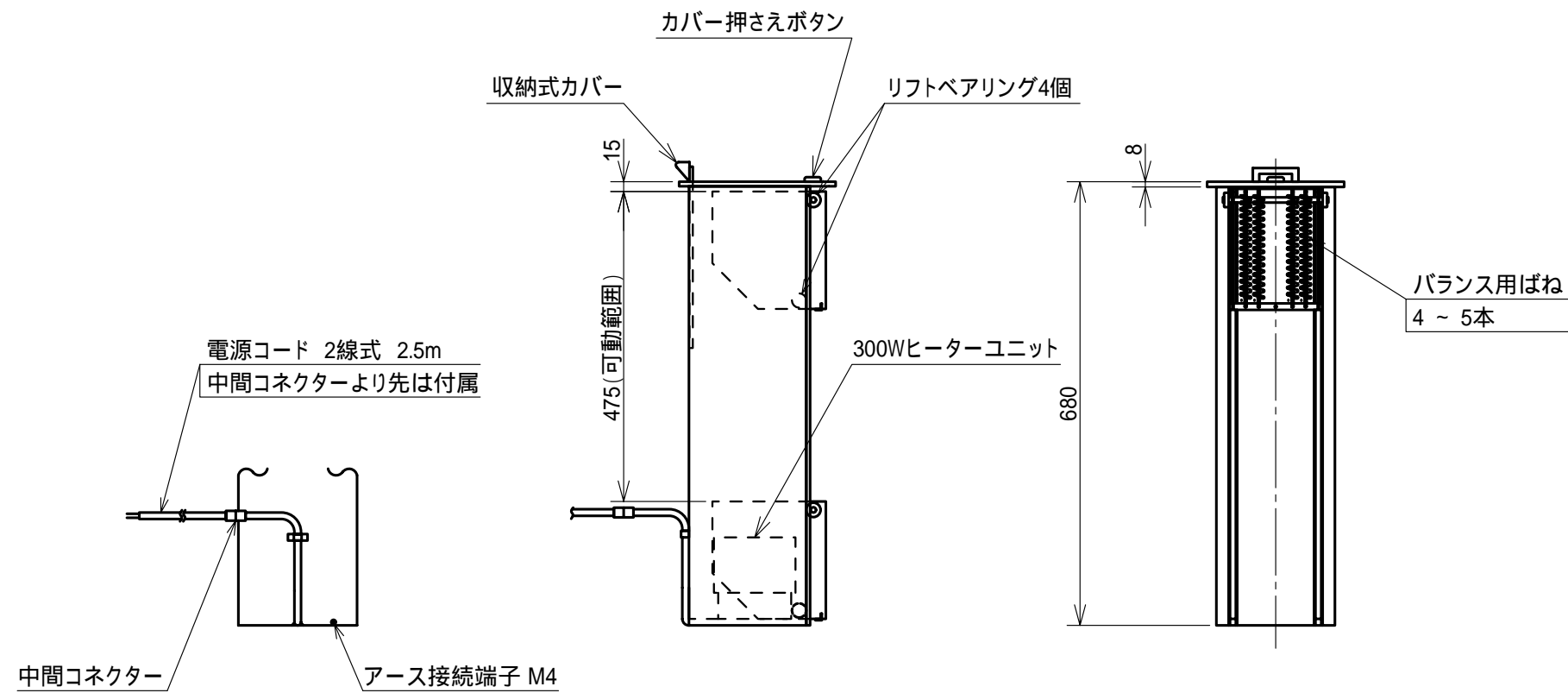
落としこみ穴寸法
(2台並べる場合)



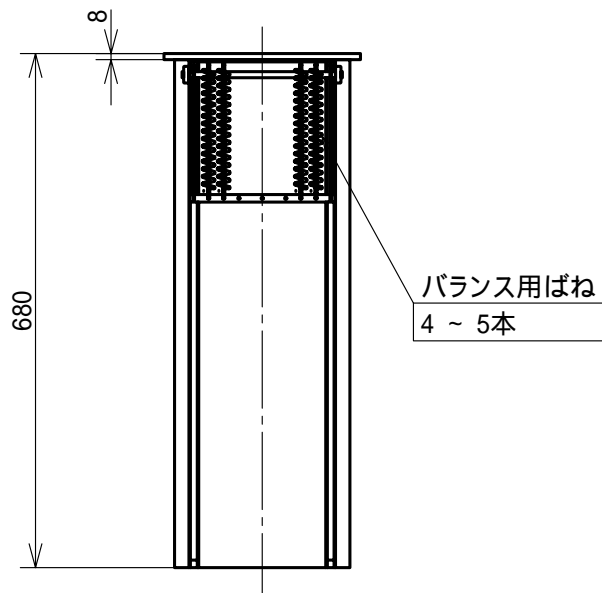
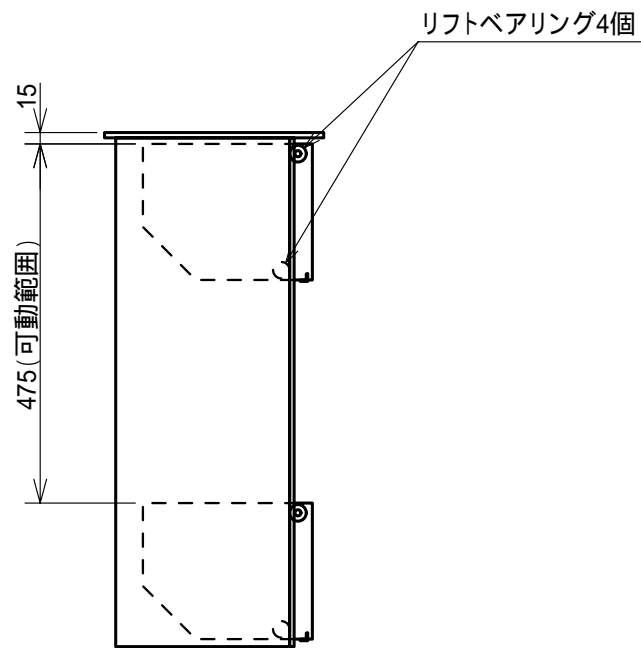
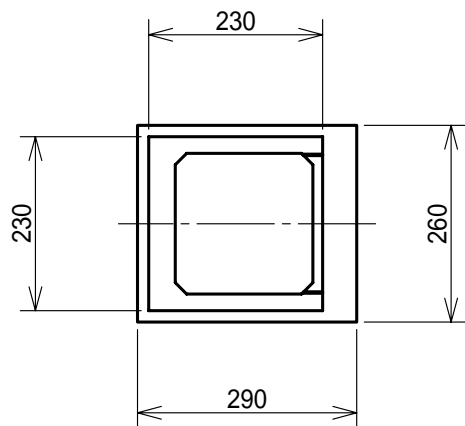
形 式	SN 18 H
適 用 食 器	175 以下
ストック数量の目安	皿60枚・どんぶり30個
ば ね 調 整 範 囲	10 ～ 20kg
保 温 機 能	300Wヒーター 固定サーモスタット・温度ヒューズ 収納式半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	7.5kg



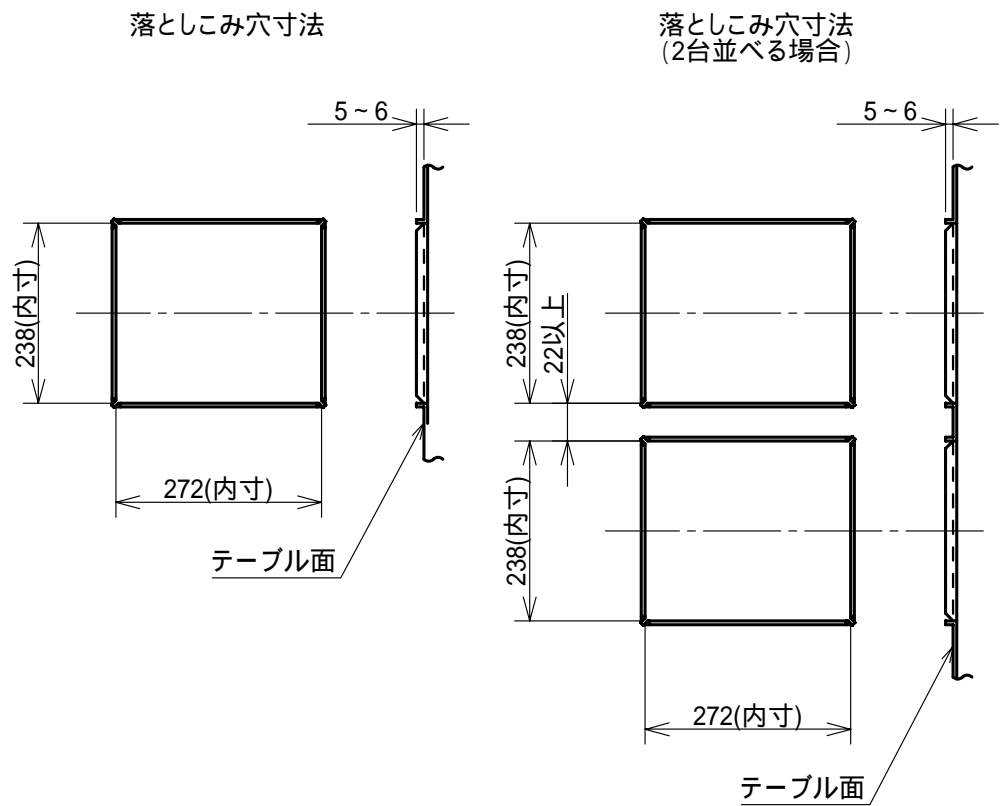
落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5～6折り上げることを推奨します。



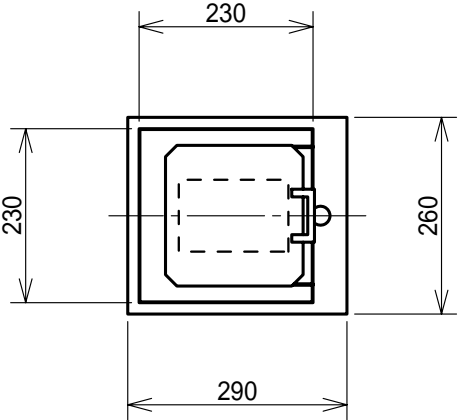
形 式	SN 23
適 用 食 器	225 以下
ストック数量の目安	皿60枚・どんぶり30個
ば ね 調 整 範 囲	10 ～ 25kg
質 量	7kg



落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5～6折り上げることが推奨します。

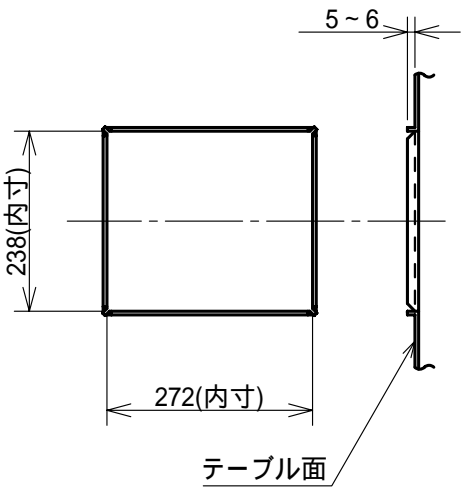


形 式	SN 23 H
適 用 食 器	225 以下
ストック数量の目安	皿60枚・どんぶり30個
ば ね 調 整 範 囲	10 ～ 25kg
保 温 機 能	300Wヒーター 固定サーモスタット・温度ヒューズ 収納式半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	9kg

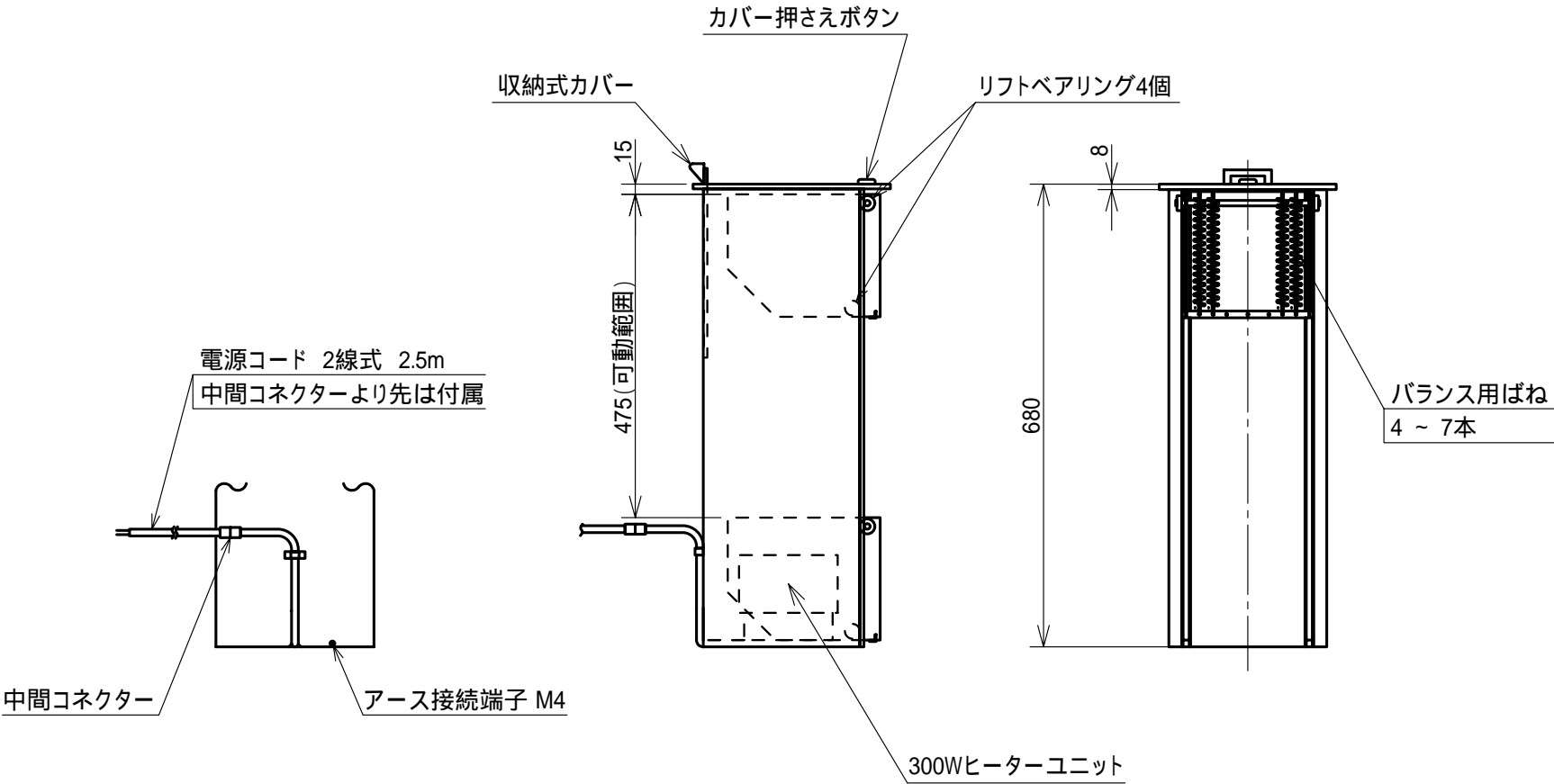
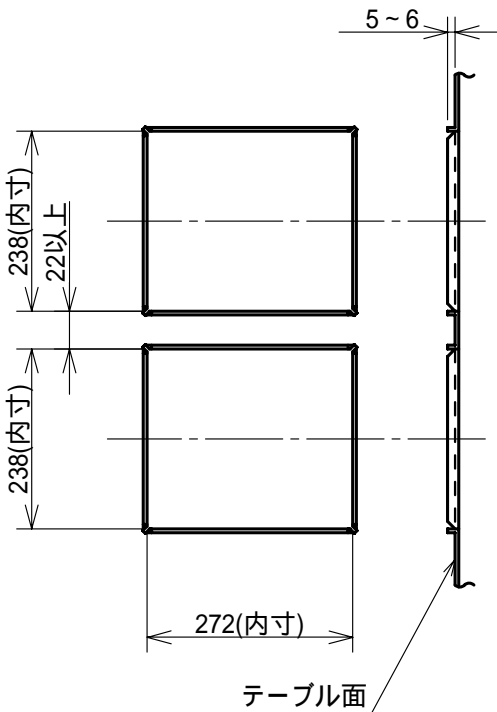


落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5～6折り上げることが推奨します。

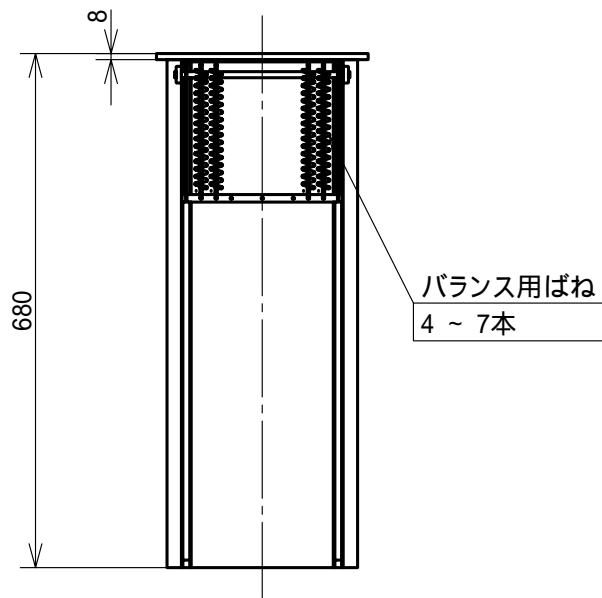
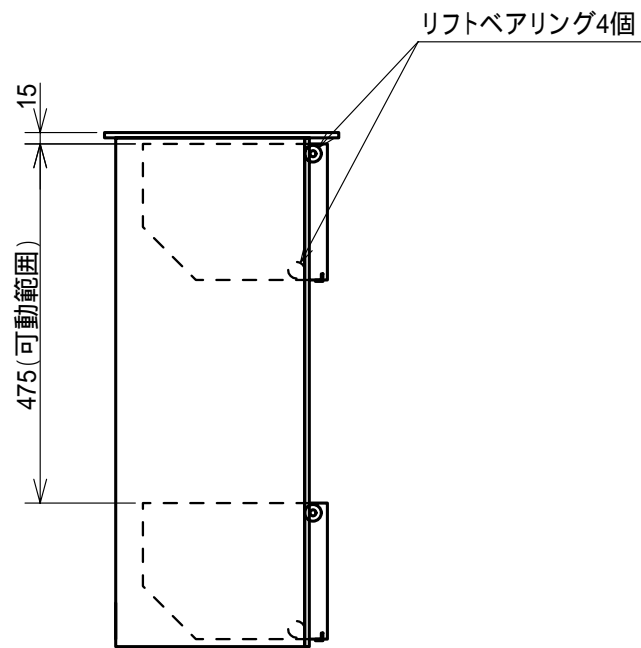
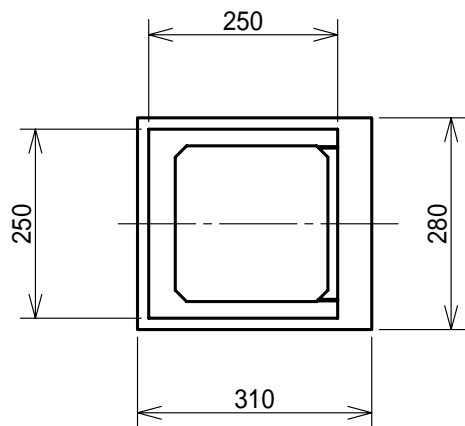
落としこみ穴寸法



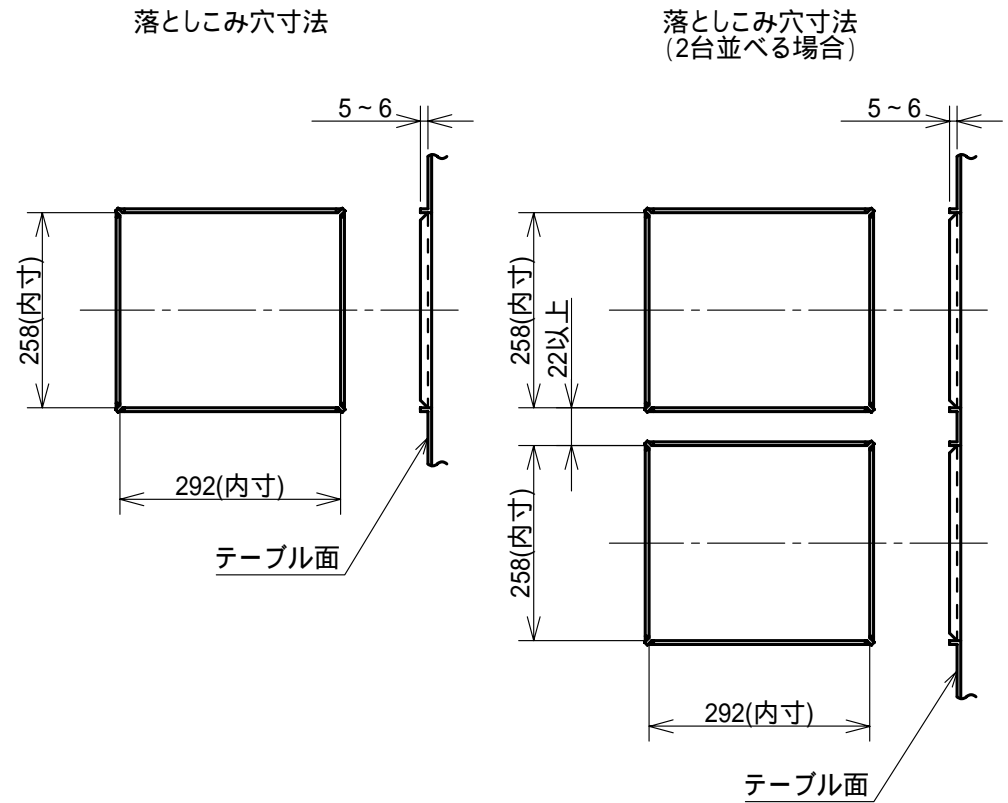
落としこみ穴寸法
(2台並べる場合)



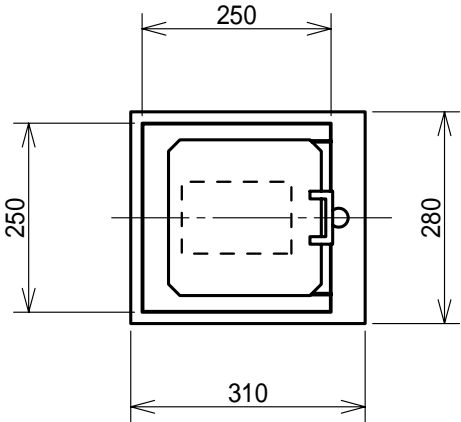
形 式	SN 25
適 用 食 器	245 以下
ストック数量の目安	皿60枚・どんぶり30個
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 32.5kg
質 量	8kg



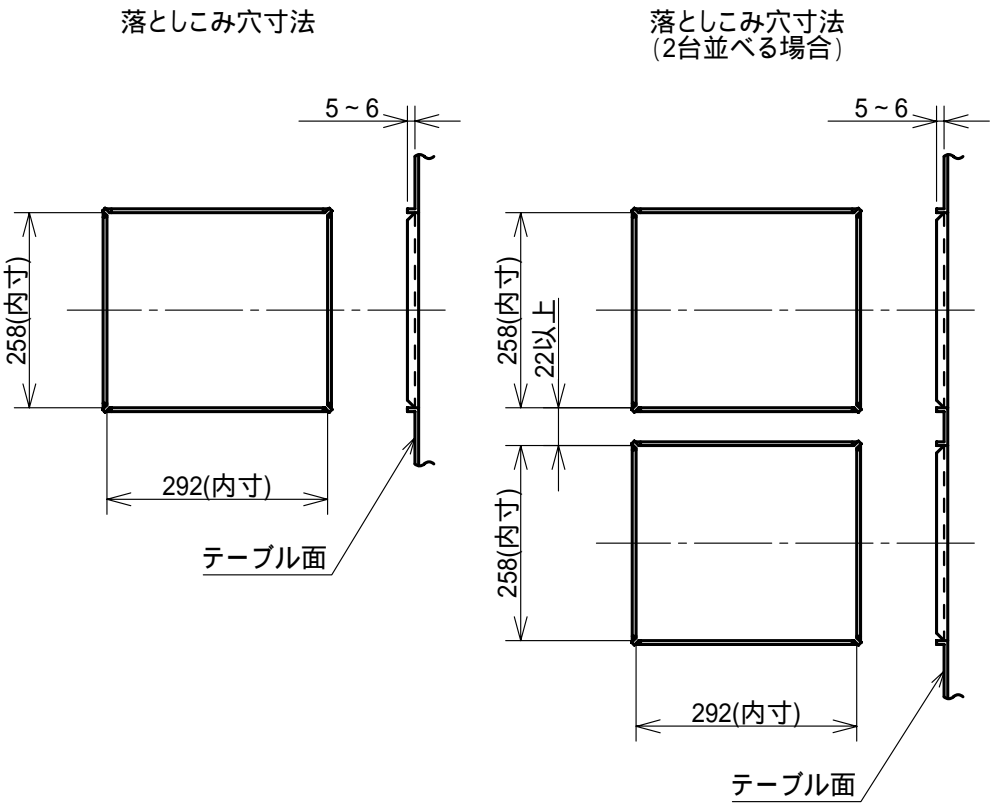
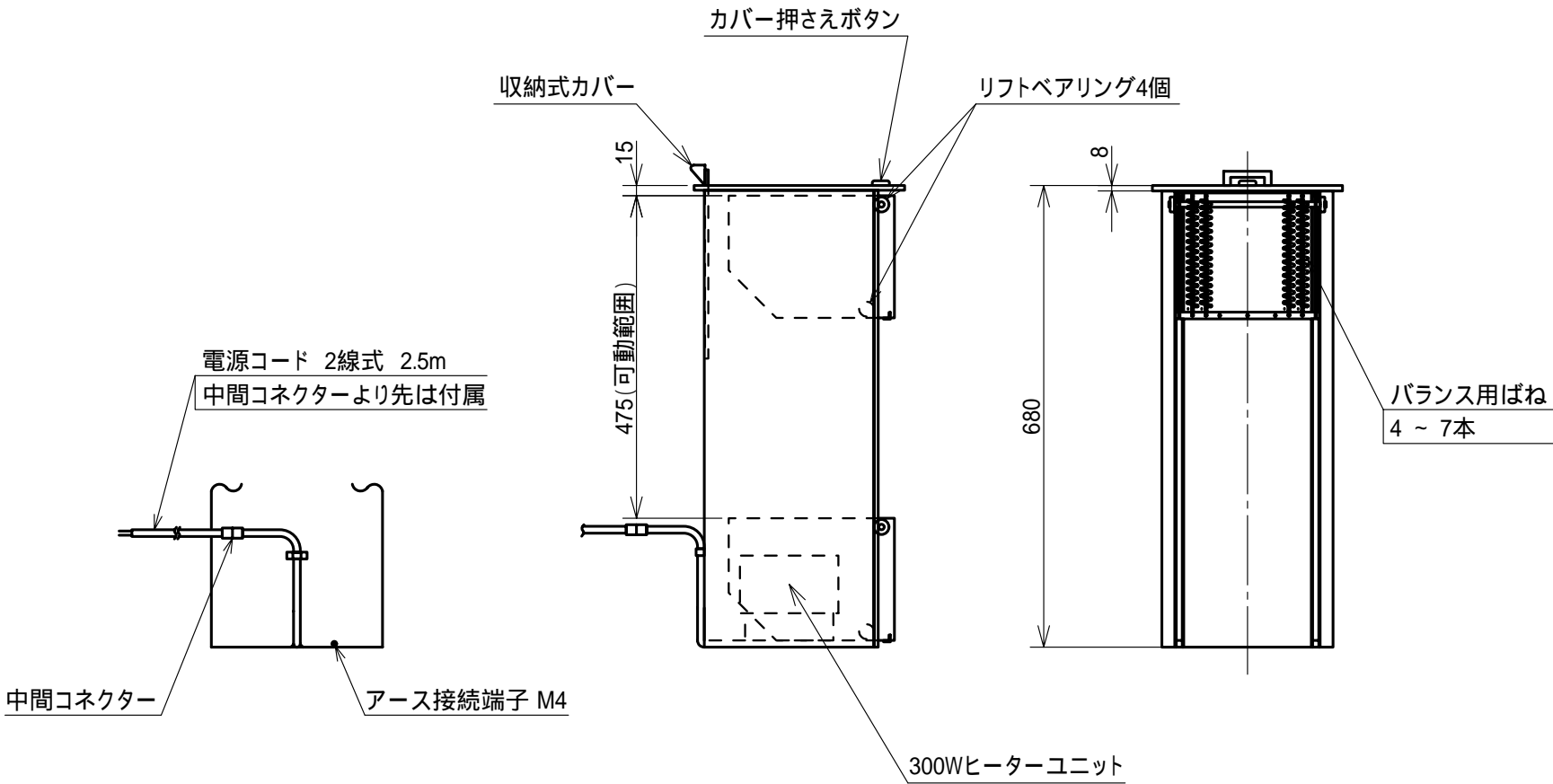
落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5~6折り上げることが推奨します。



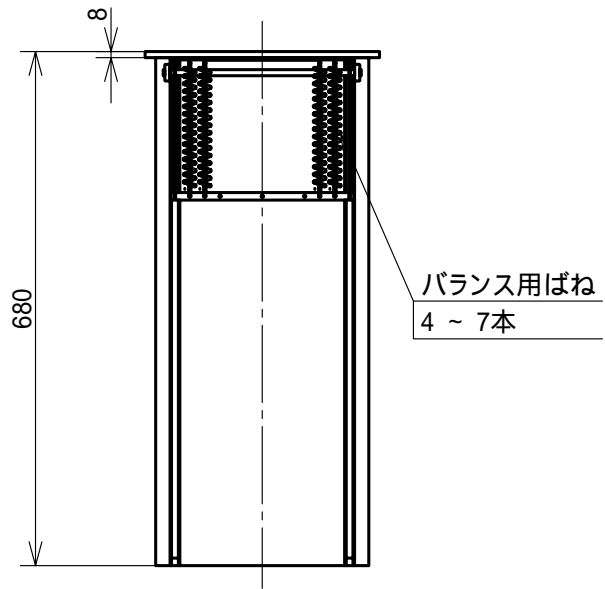
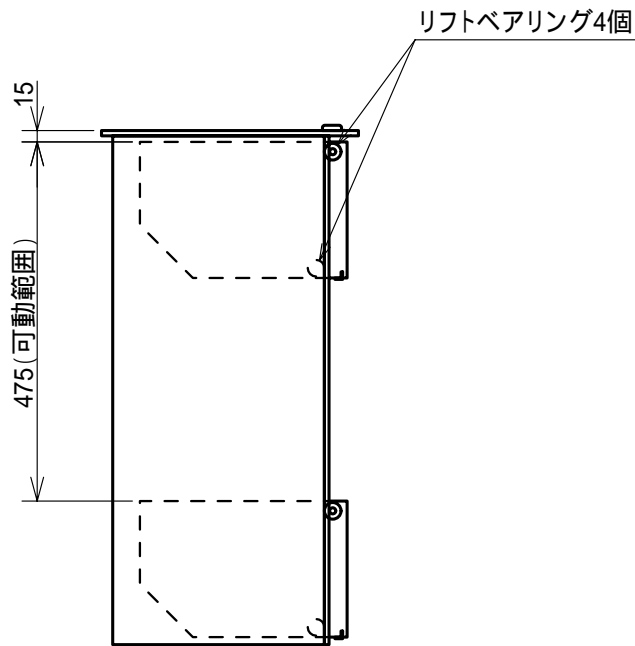
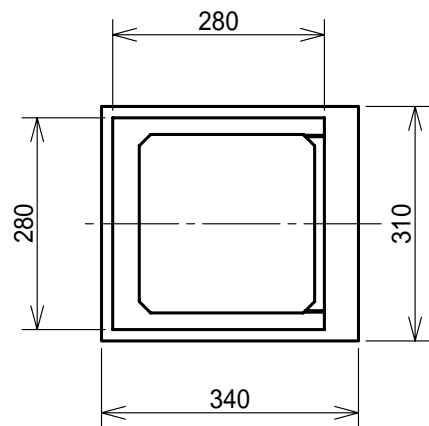
形 式	SN 25 H
適 用 食 器	245 以下
ストック数量の目安	皿60枚・どんぶり30個
ば ね 調 整 範 囲	20 ～ 32.5kg
保 温 機 能	300Wヒーター 固定サーモスタット・温度ヒューズ 収納式半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	9.5kg



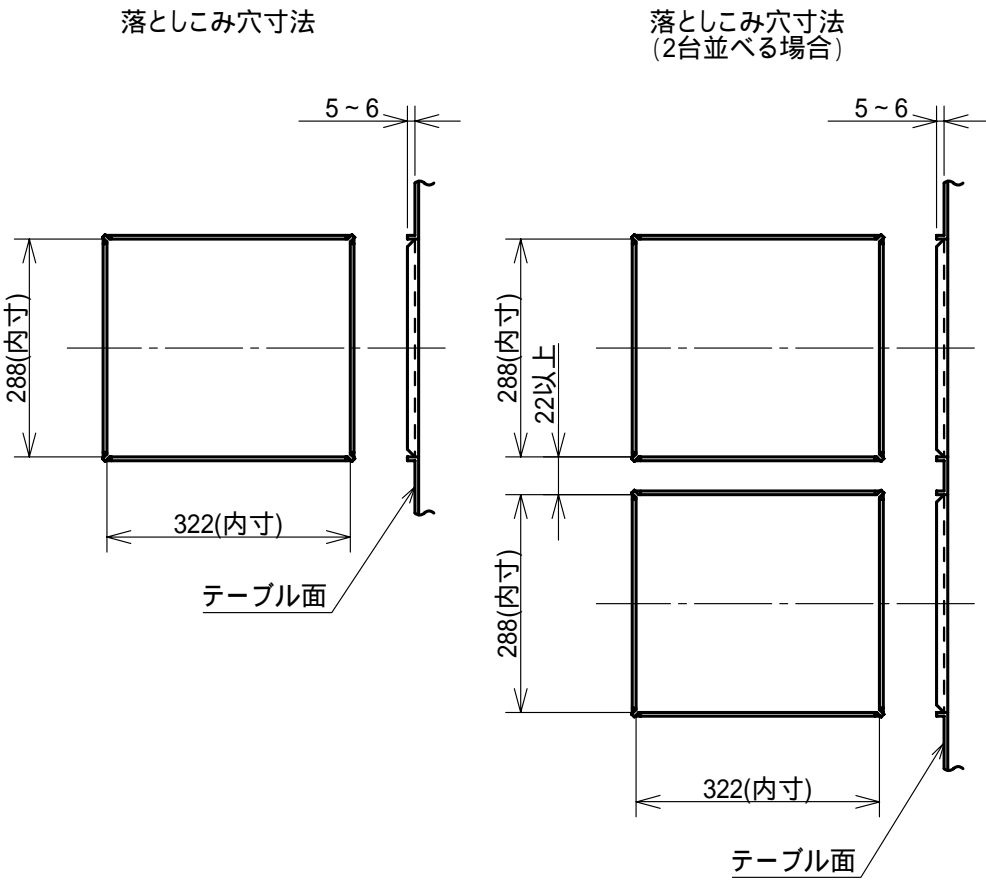
落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5～6折り上げを推奨します。



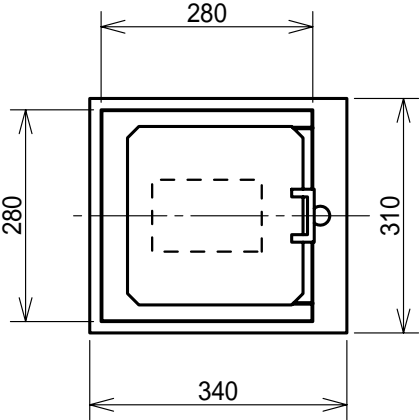
形 式	SN 28
適 用 食 器	275 以下
ストック数量の目安	皿60枚・どんぶり30個
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 35kg
質 量	10kg



落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5~6折り上げることが推奨します。



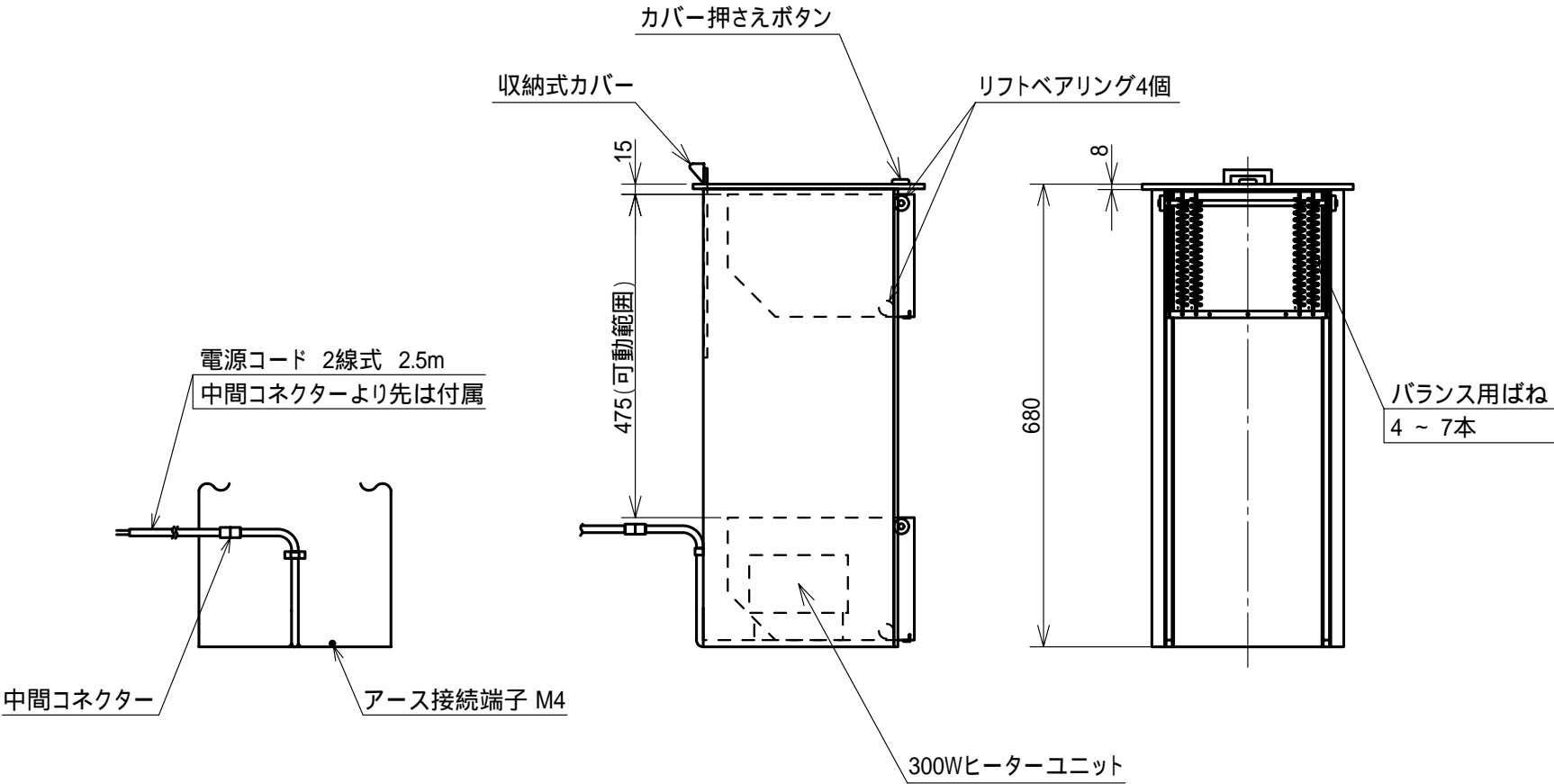
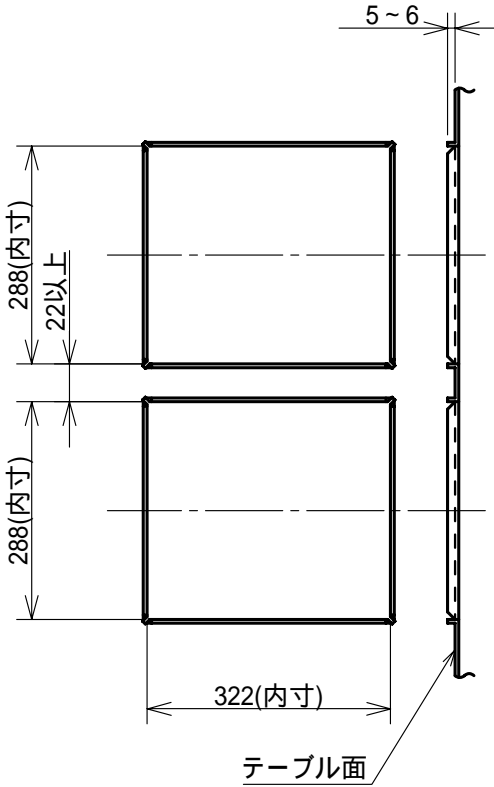
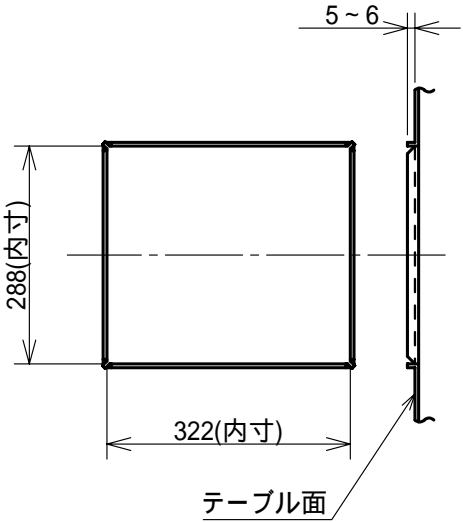
形 式	SN 28 H
適 用 食 器	275 以下
ストック数量の目安	皿60枚・どんぶり30個
ば ね 調 整 範 囲	20 ～ 35kg
保 温 機 能	300Wヒーター 固定サーモスタット・温度ヒューズ 収納式半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	11.5kg



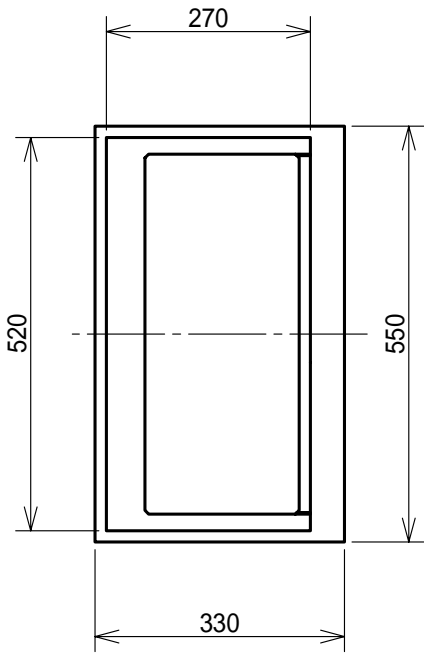
落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5～6折り上げることを推奨します。

落としこみ穴寸法

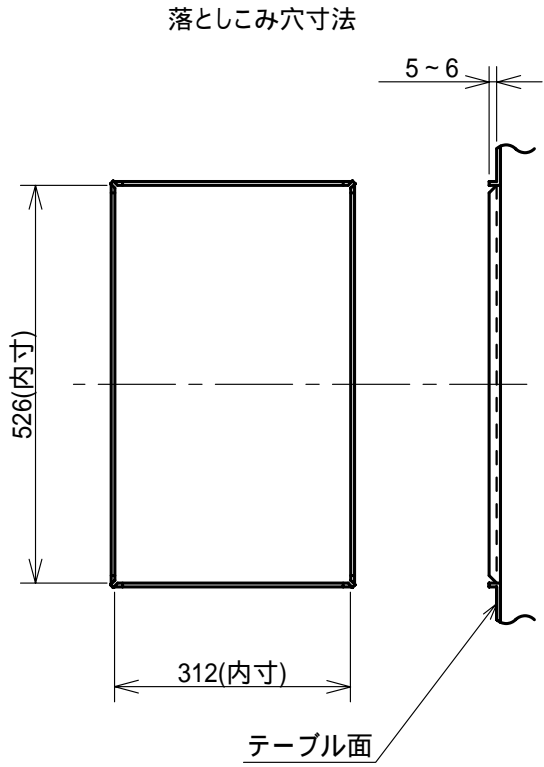
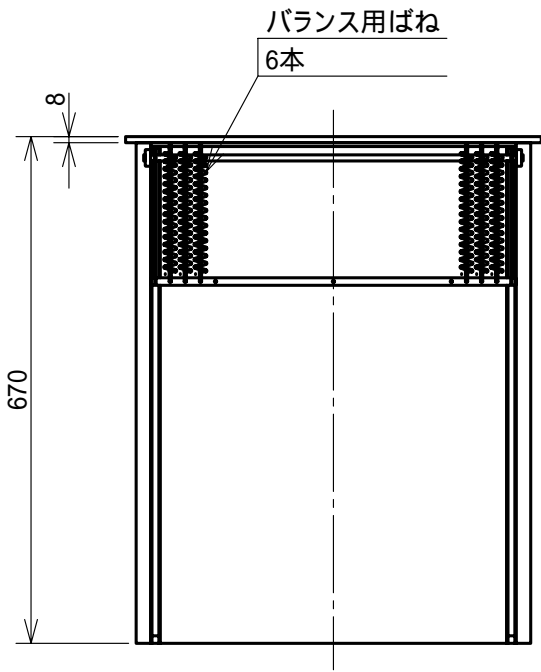
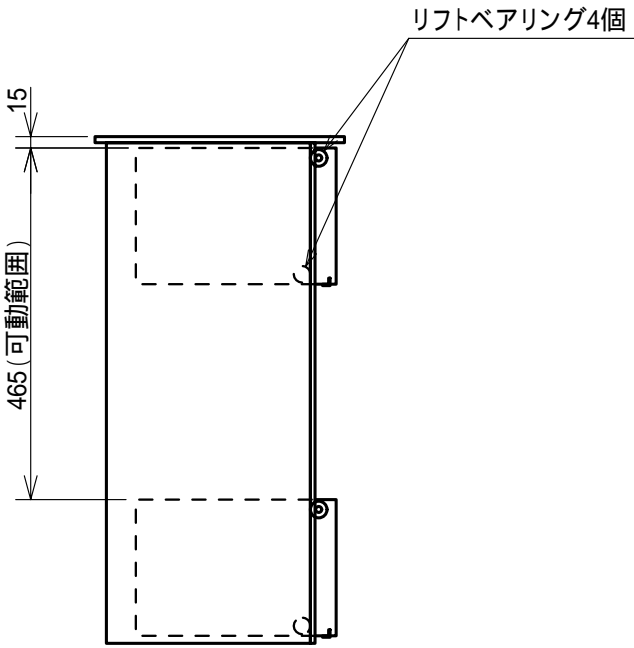
落としこみ穴寸法
(2台並べる場合)



形 式	ST 2550
ストック数量の目安	ハーフサイズラック5段
収納できる食器の質量	10 ～ 20kg
質 量	15kg

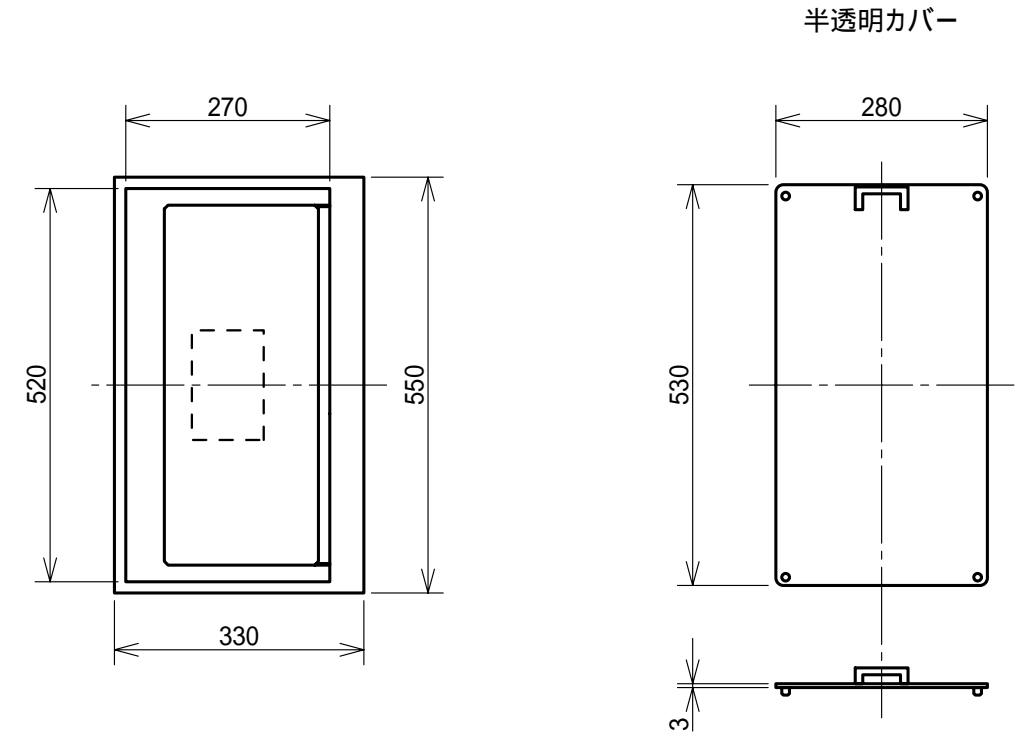


落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5～6折り上げることを推奨します。



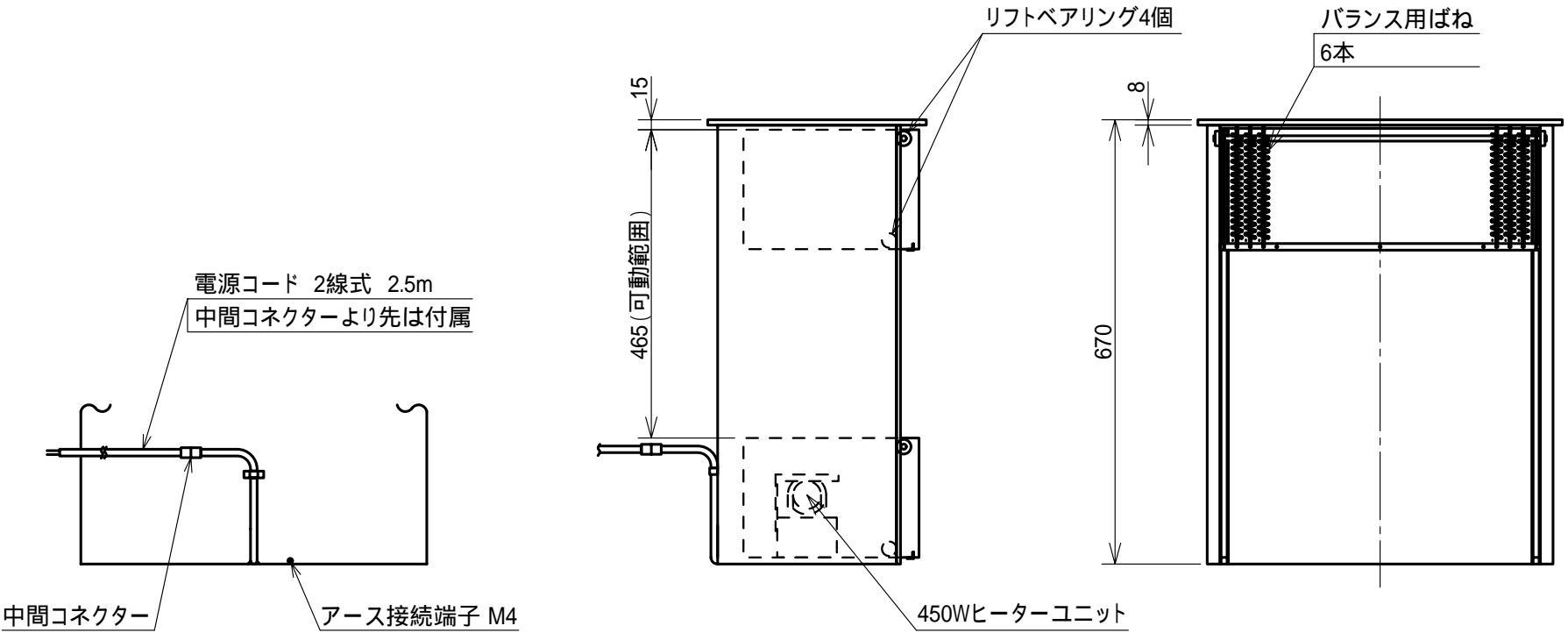
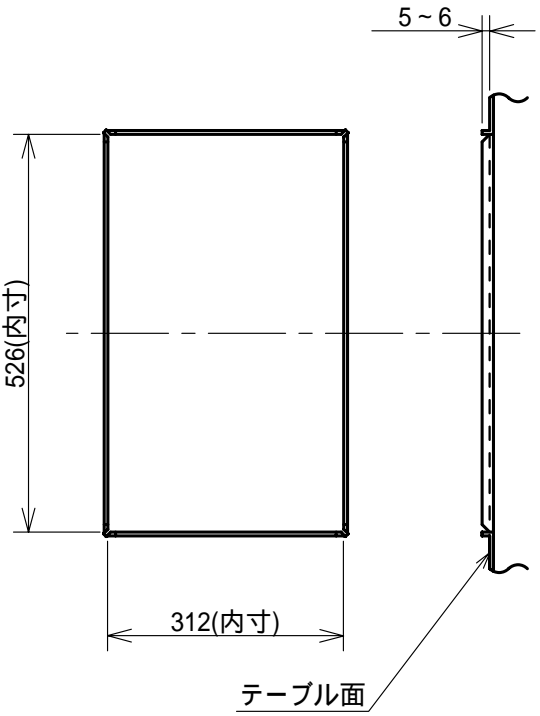
形 式	ST 2550 H
ストック数量の目安	ハーフサイズラック5段
収納できる食器の質量	10 ～ 20kg
保 温 機 能	450Wヒーター 固定サーモスタット・温度ヒューズ 半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	17kg

電気用品型式認可番号 JET1293-81037-1003

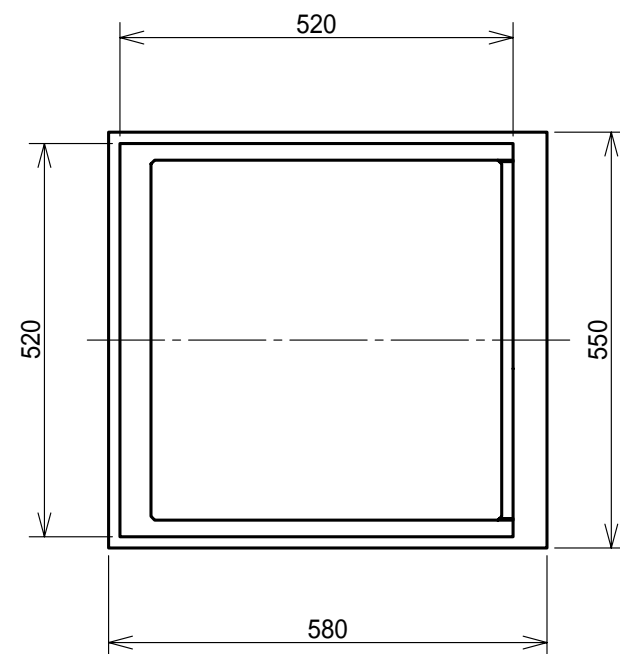


落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5～6折り上げることを推奨します。

落としこみ穴寸法

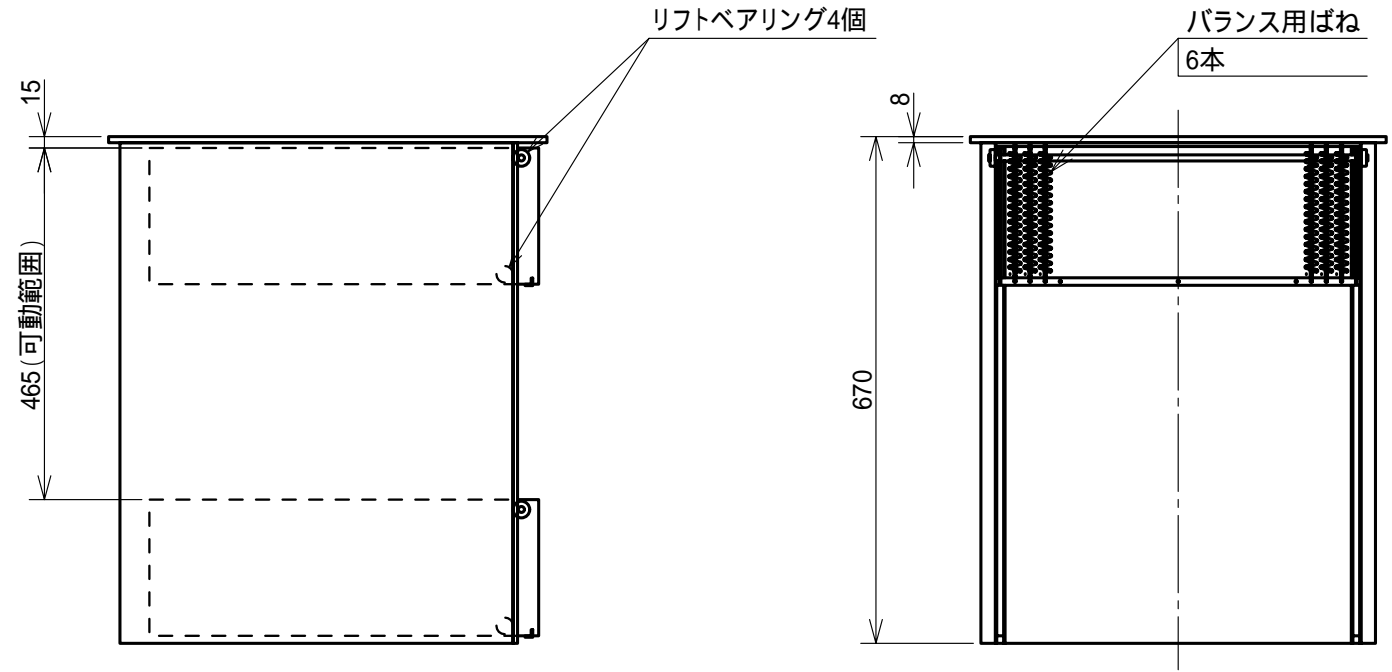
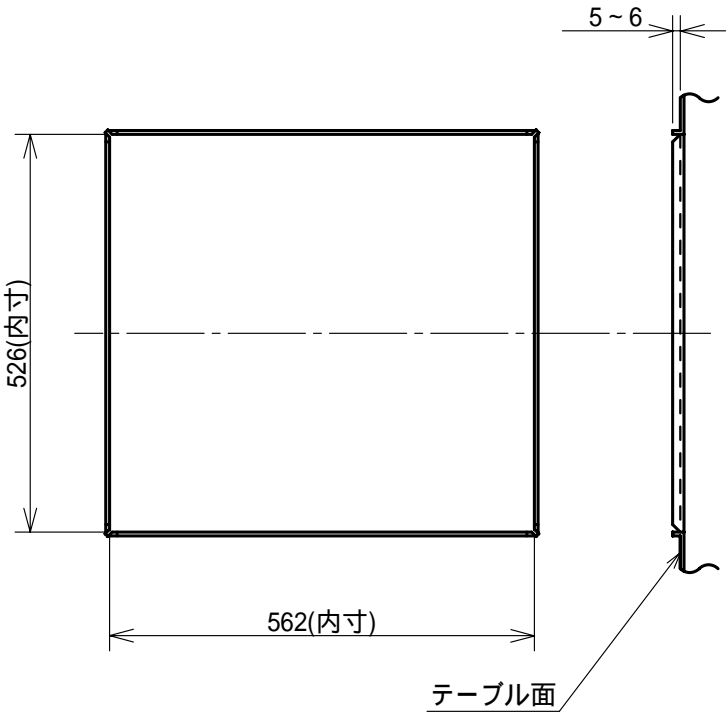


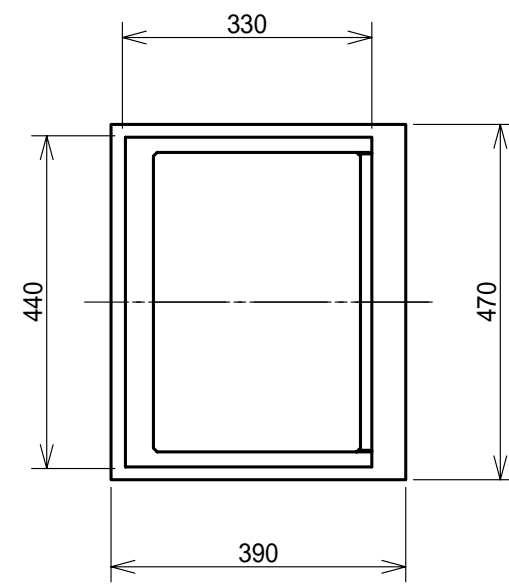
形 式	ST 5050
ストック数量の目安	フルサイズラック5段
収納できる食器の質量	20 ～ 40kg
質 量	20kg



落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5～6折り上げることを推奨します。

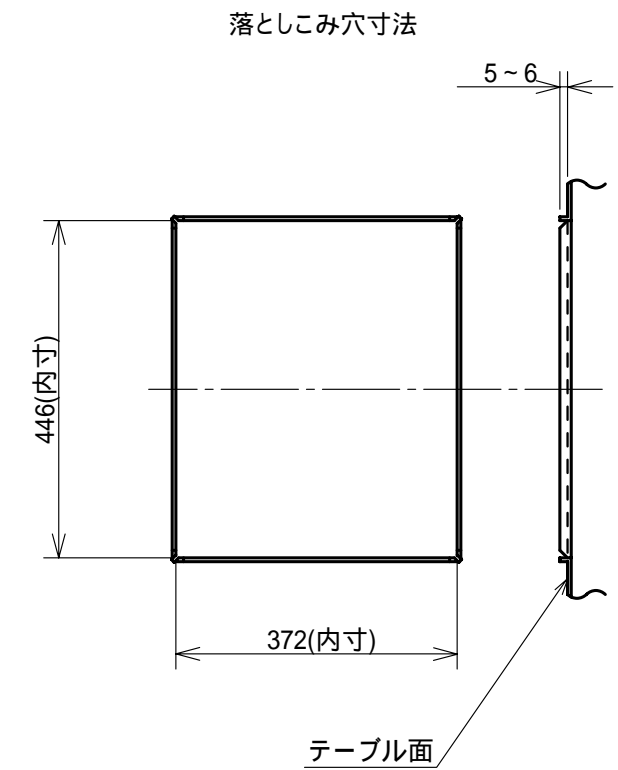
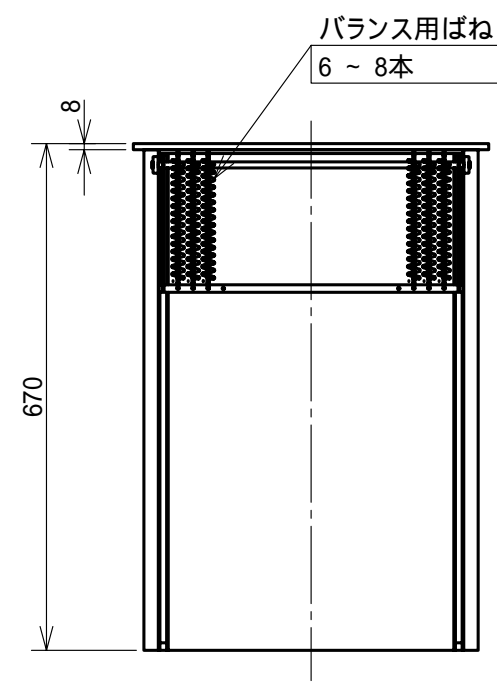
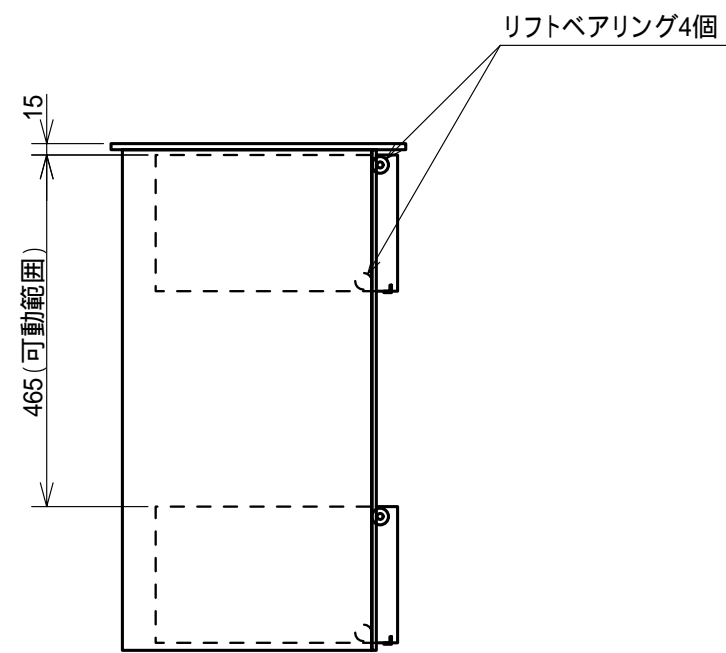
落としこみ穴寸法





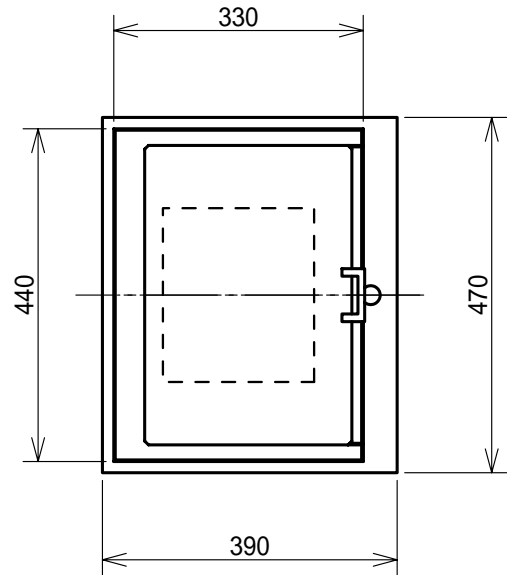
形 式	ST 3041
適用食器	トレ-80枚/トレ-併用カップ96個(8段)
ストック数量の目安	グラス120個(6段)
収納できる食器の質量	20 ~ 32.5kg
質 量	15kg

落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5~6折り上げることを推奨します。



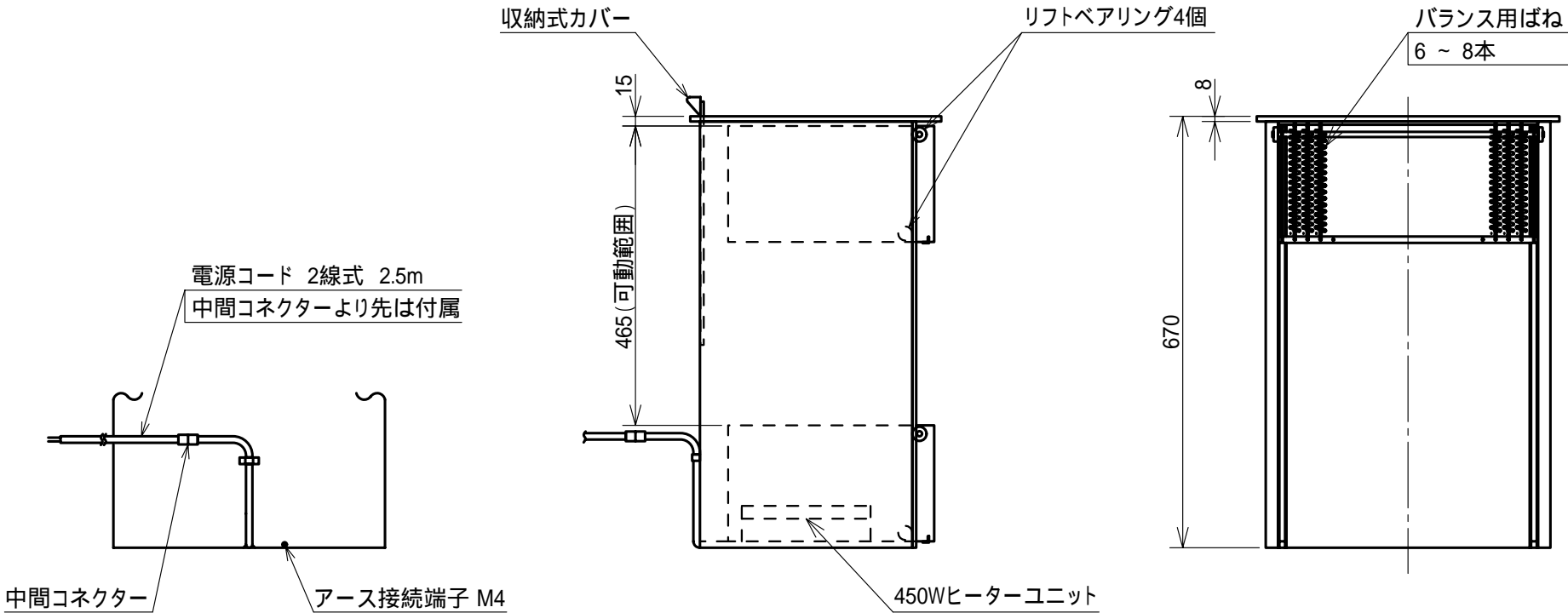
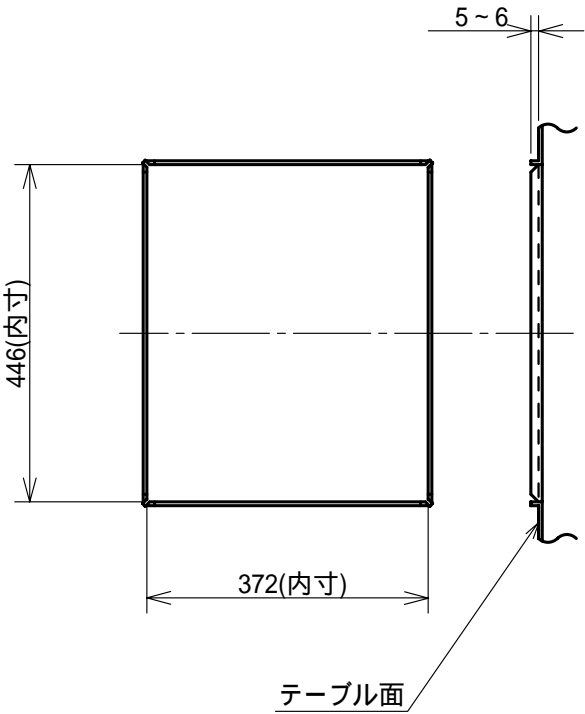
形 式	ST 3041G H
適用食器 ストック数量の目安	トレー80枚/トレー併用カップ96個(8段) グラス120個(6段)
収納できる食器の質量	20 ~ 32.5kg
保 温 機 能	450Wヒーター 固定サーモスタット・温度ヒューズ 半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	17kg

電気用品型式認可番号 JET1293-81037-1003

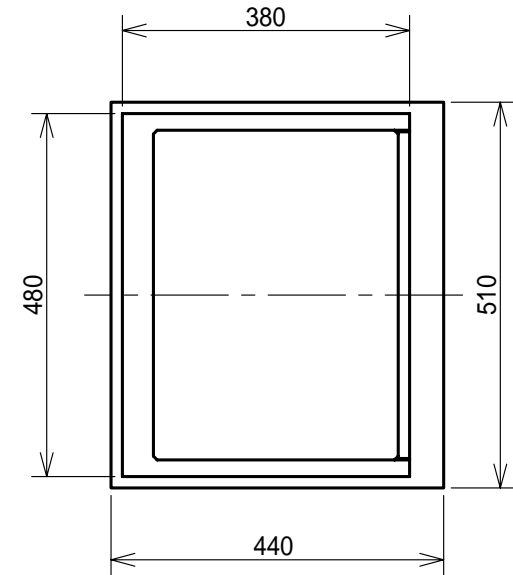


落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5~6折り上げることを推奨します。

落としこみ穴寸法

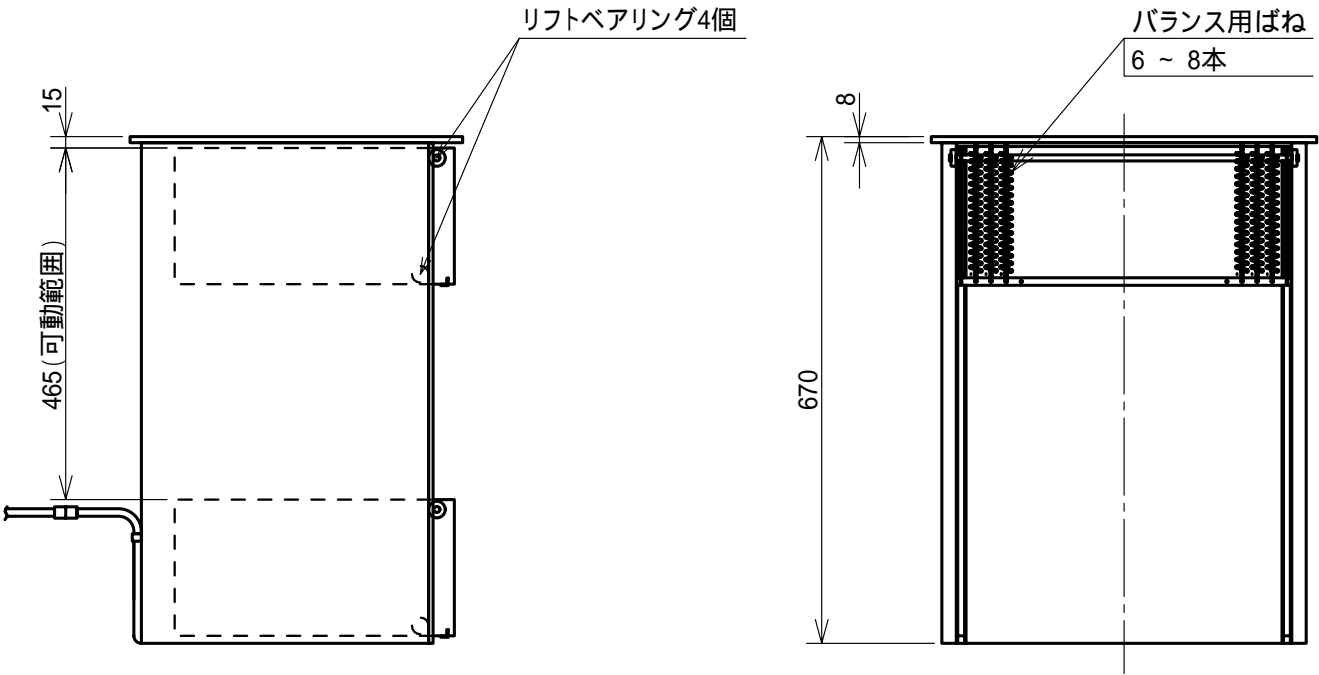
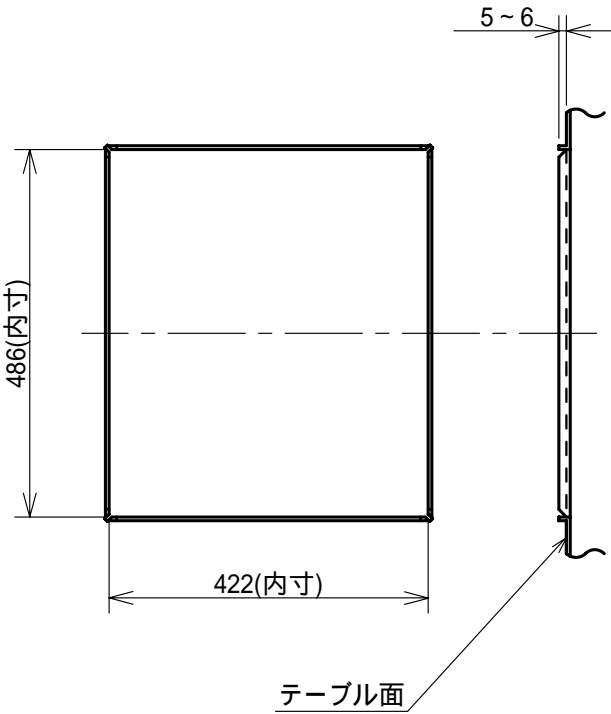


形 式	ST 3545
適用食器	トレ-80枚/トレ-併用カップ120個(8段)
ストック数量の目安	グラス150個(6段)
収納できる食器の質量	20 ~ 40kg
質 量	17.5kg



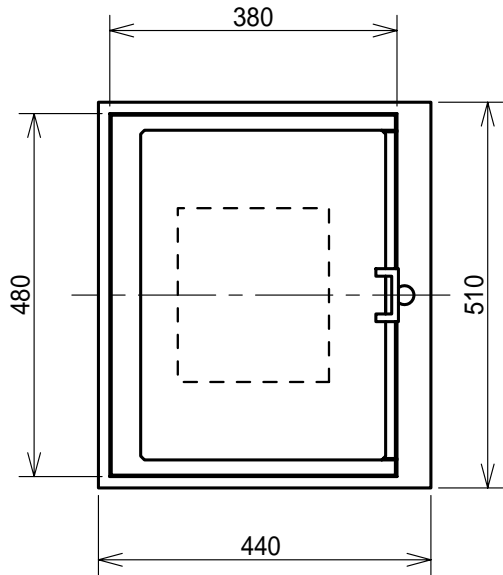
落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5~6折り上げることを推奨します。

落としこみ穴寸法



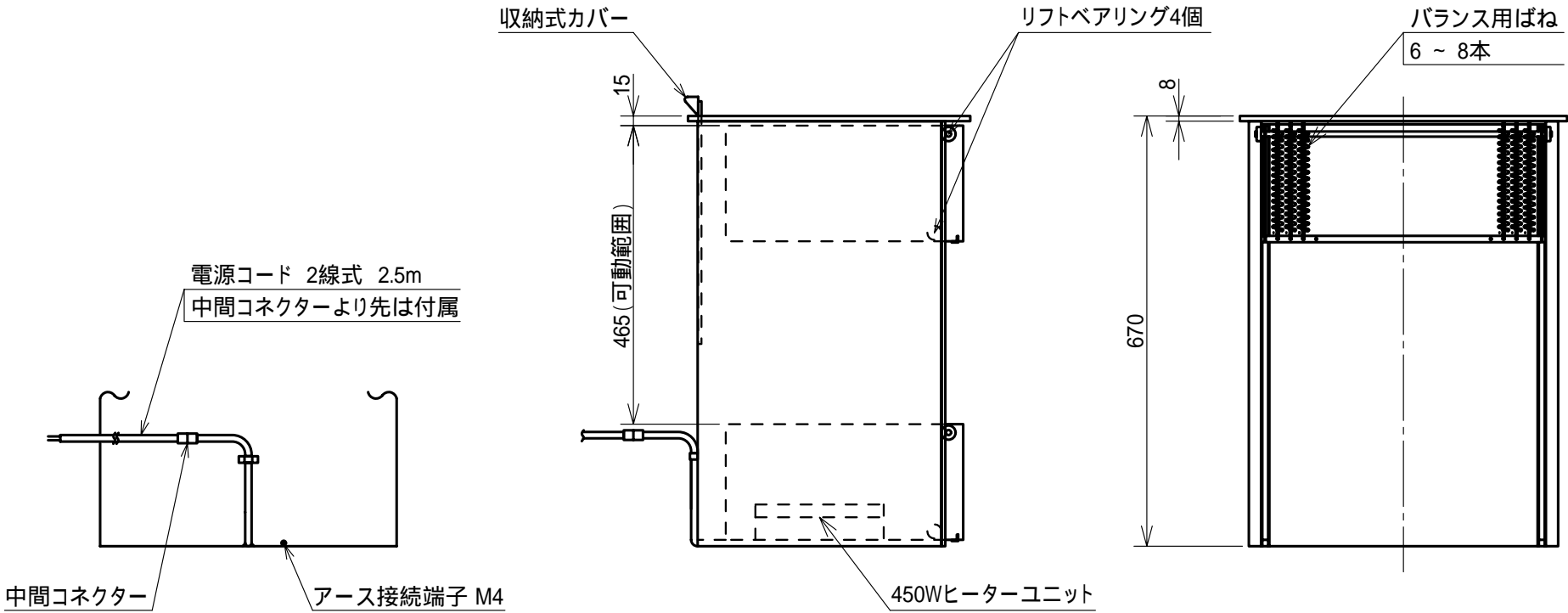
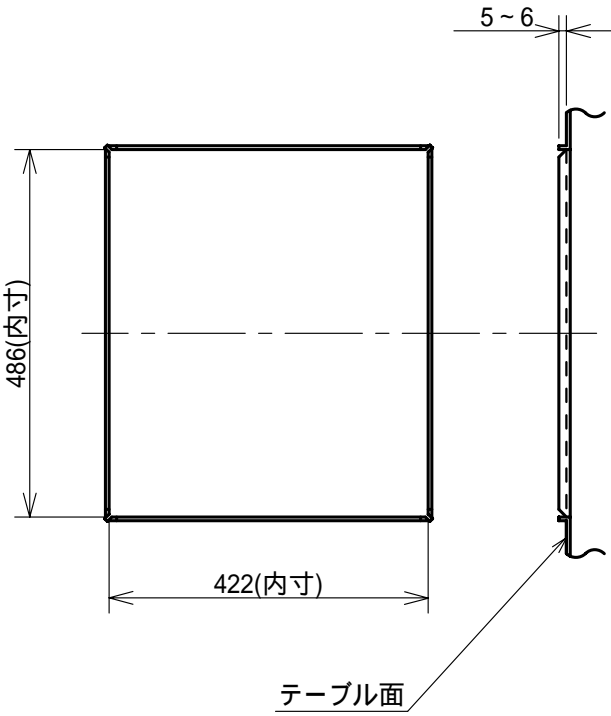
形 式	ST 3545G H
適用食器 ストック数量の目安	トレー80枚/トレー併用カップ120個(8段) グラス150個(6段)
収納できる食器の質量	20 ~ 40kg
保 温 機 能	450Wヒーター 固定サーモスタット・温度ヒューズ 半透明カバー付属
電 源	単相 100 V
質 量	20kg

電気用品型式認可番号 JET1293-81037-1003

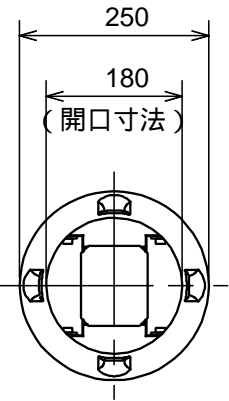


落としこみ穴加工指示
テーブル面の強度を保つため、穴のフチを 5~6折り上げることを推奨します。

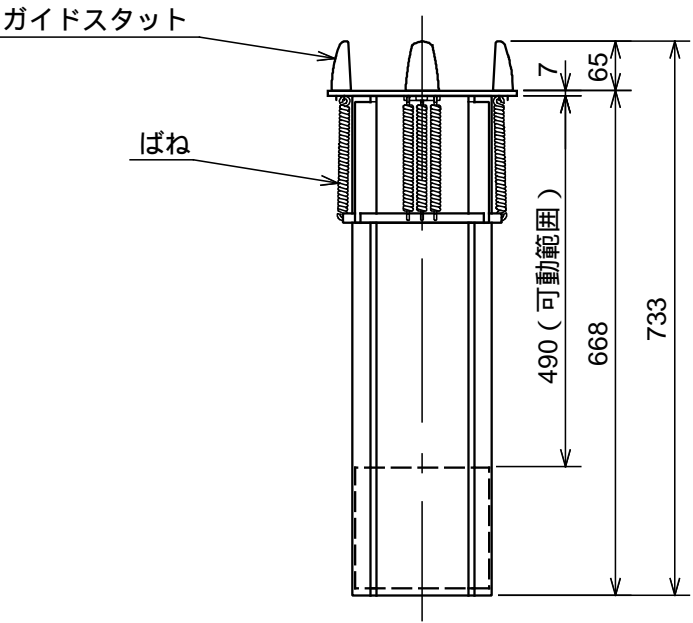
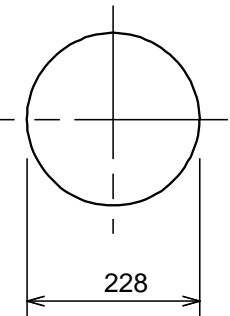
落としこみ穴寸法



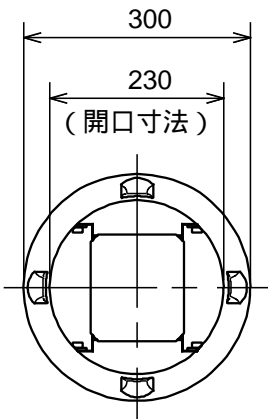
形 式	SR 18
用 途	175 以下
ストック数量の目安	皿60枚
ば ね 調 整 範 囲	10 ～ 20 kg



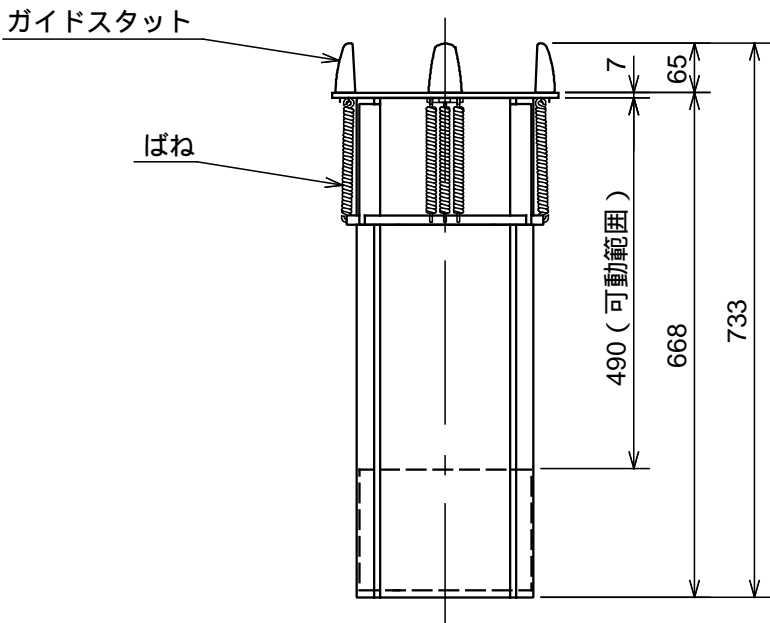
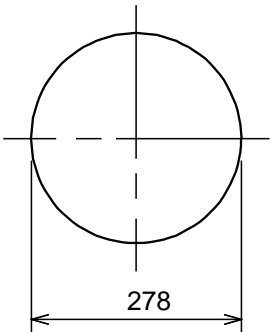
落とし込み穴寸法



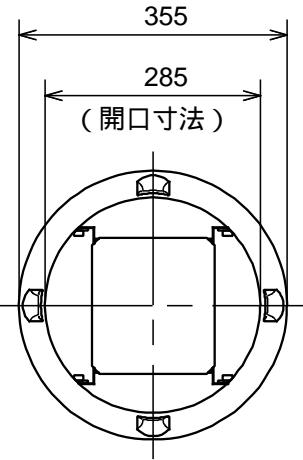
形 式	SR 23
用 途	225 以下
ストック数量の目安	皿60枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 25 kg



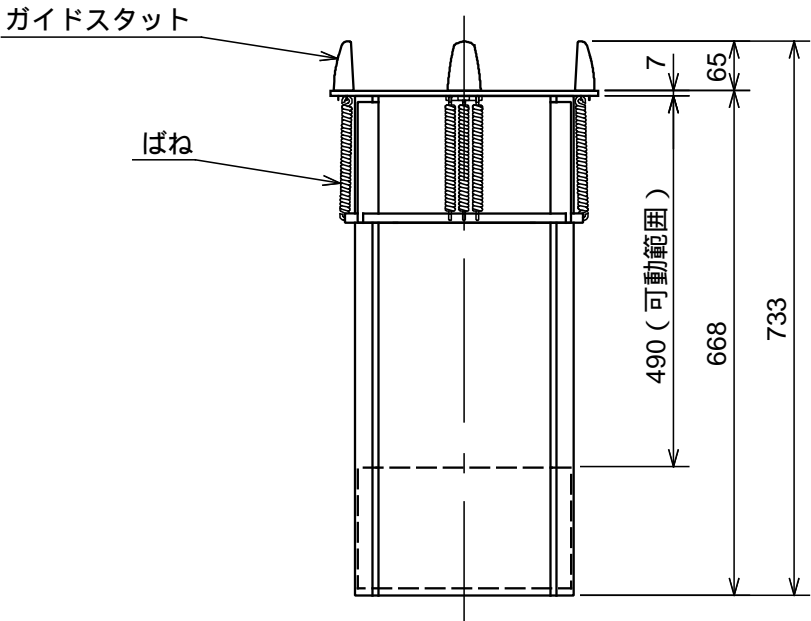
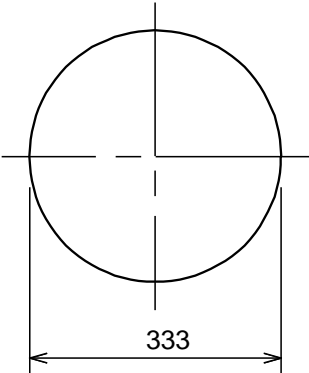
落とし込み穴寸法



形 式	SR 28
用 途	280 以下
ストック数量の目安	皿60枚
ば ね 調 整 範 囲	20 ~ 35 kg



落とし込み穴寸法



ライスコンテナディスペンサー使用説明

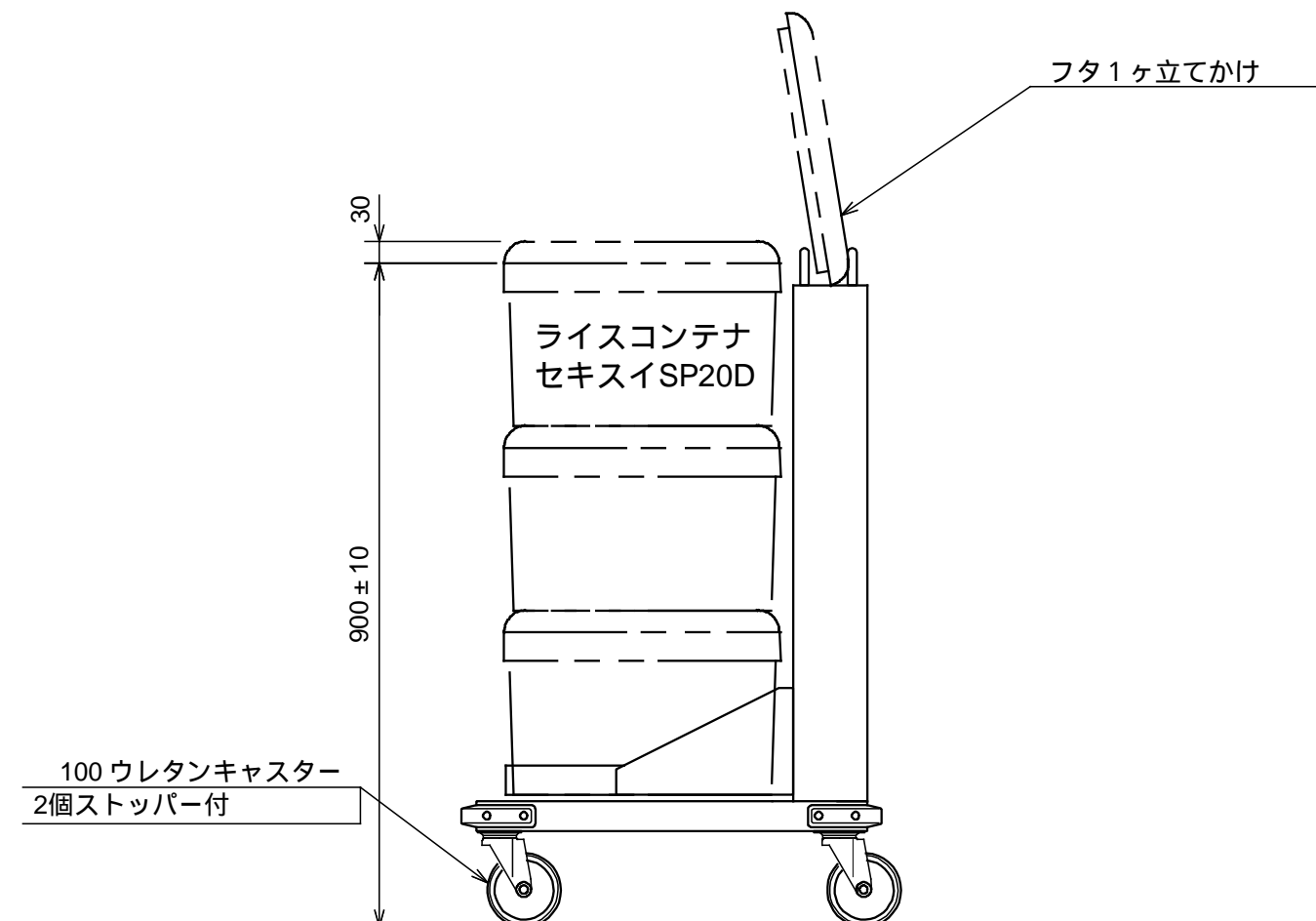
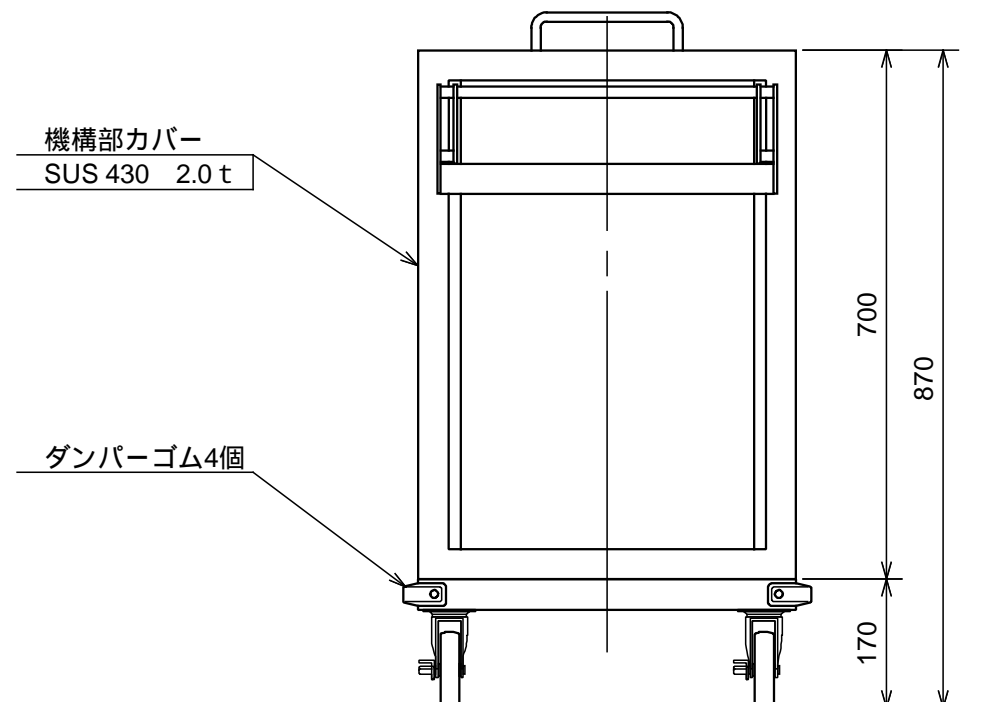
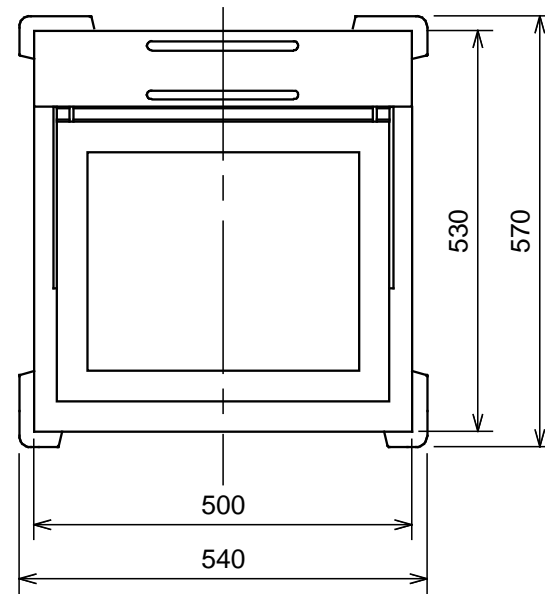
9L用保温コンテナ（外形寸法485×375×256H）を3段積載し、盛りつけラインへ移動させてそのまま盛りつけ作業を、3コンテナ連続して行うことができます。

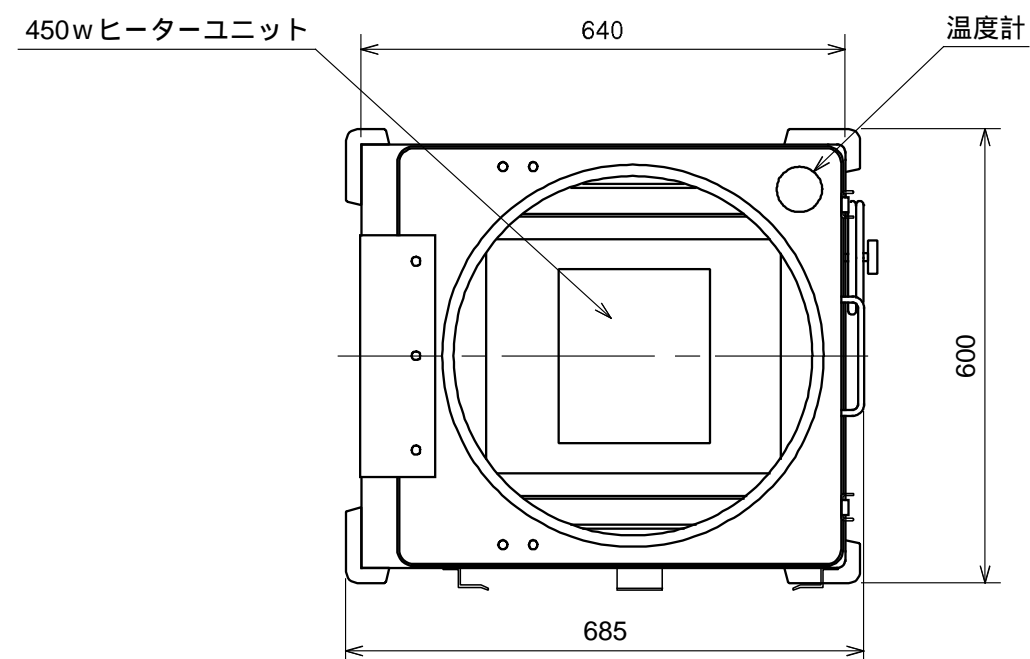
3段積載した場合でも、盛りつけに楽なように盛りつけレベルは床から約90cmになるように特別に設計されています。

空になったコンテナを取り外すときに、少し力を加えると受け台は1段分リフトアップし、半固定ストッパーの働きで盛りつけ時の多少の力によって上下することがなく、つねに床から90cmの盛りつけレベルを保ちます。

空になったコンテナは受け台の下へ1～2個おいて使うことができます。

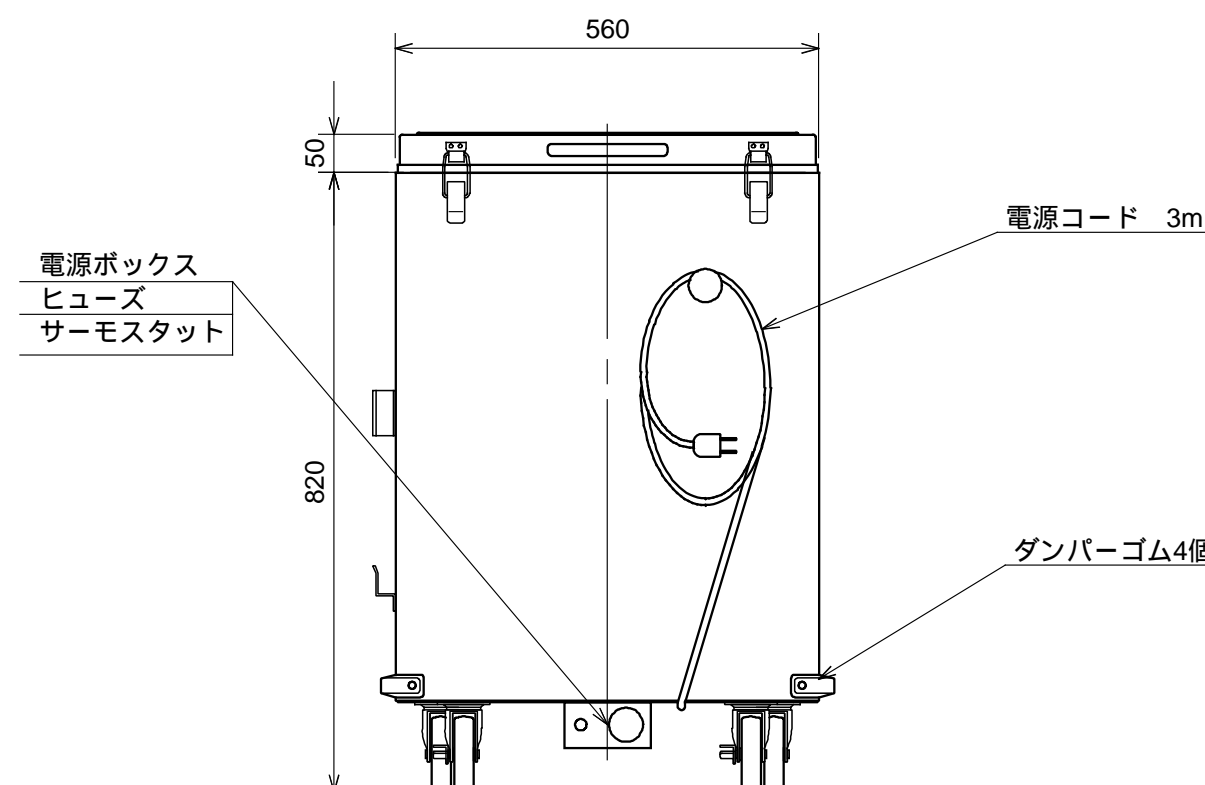
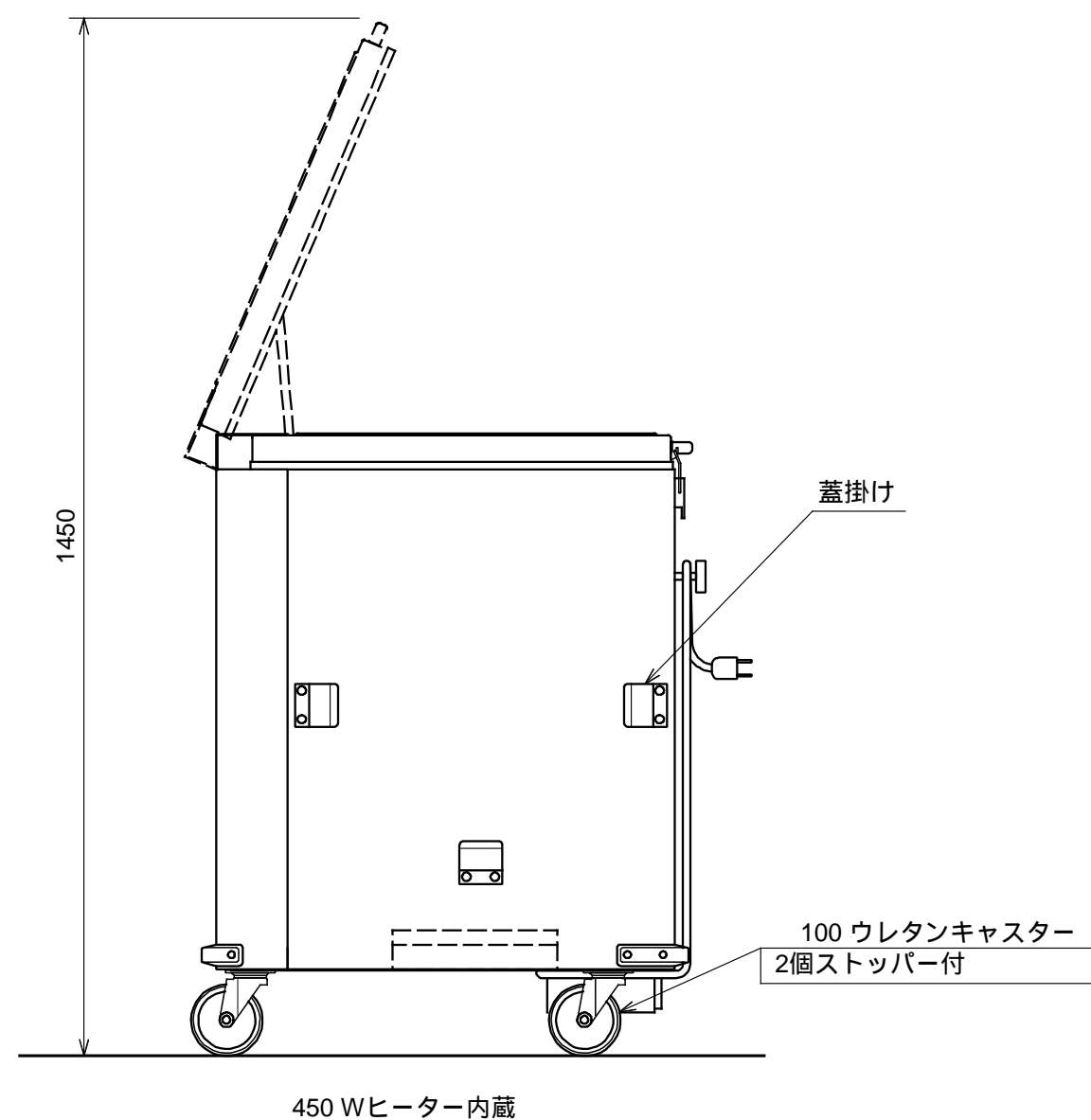
コンテナのフタは、盛りつけ時立てかけてフックに立てかけておきます。

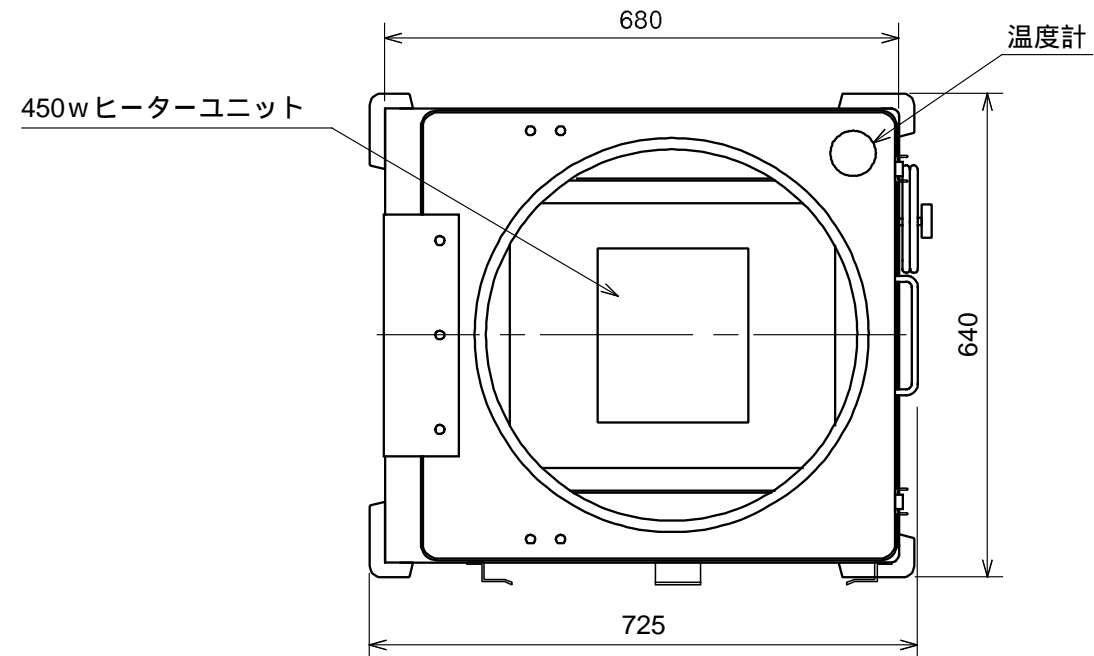




形式	RCK 56
用途	9 リットル炊飯釜収納用 (3個)
電力消費量	450 W
電源	単相 100 V 50 / 60 Hz
温度調節範囲	設定温度 ± 3
全収納重量	60 kg以下
重量	本体のみ60 kg

炊飯メーカーにより、炊飯釜の形状が異なります。
各社メーカーで、釜の積み重ねに専用の木蓋が必要になります。





形式	RCK 60
用途	10リットル炊飯釜収納用（3個）
電力消費量	450 W
電源	単相 100 V 50 / 60 Hz
温度調節範囲	設定温度 ± 3
全収納重量	70 kg以下
重量	本体のみ65 kg

炊飯メーカーにより、炊飯釜の形状が異なります。
各社メーカーで、釜の積み重ねに専用の木蓋が必要になります。

